સંસાર ઉપયોગી બનાવટ સંગ્રહ

સંસાર ઊપયોગી

બનાવટ સંગ્રહ.

જેમાં વીદયા, હુનર, વઈદક, વેહેવાર તથા દરરોજ વપરાતી સંસાર ઊપયોગી ચીજોની બનાવટો, નુશખાઓ, જાદુઈ તથા રશાયણી આખતરા, દેશી તથા ઈંગરેજી રાધણી જાતની મીઠાઈ અને હાલની રીત પરમાણેના વેહેવાર જાતના મનપસંદ શવાદીષ્ટ પકવાંનો વગેરે જુદી જુદી ૪૦૦ બનાવટોનો સંગરહ.

રચીને પ્રસિદ્ધ કરનાર

બરજોરજી સોરાબજી ચોકશ છાપનાર.

ભાગ ત્રીજો

મુંબઈ મધે

ખંગરી બજારમાં ધી "રાઈઝીંગ સ્ટાર" પરેસ નંબર ૧૨૯

અબદુલહુસેન દાઊદખાને છાપીછે.

ઇ० સ० ૧૮૮૧.

કીંમત બાર આના રૂ०।।।

સંસાર ઊપયોગી

બનાવટ સંગ્રહ.

જેમાં વીદયા, હુનર, વઈદક, વેહેવાર તથા દરરોજ વપરાતી સંસાર ઊપયોગી ચીજોની બનાવટો, નુશખાઓ, જાદુઈ તથા રશાયણી અખતરા, દેશી તથા ઈંગરેજી શઘળી જાતની મીઠાઈ અને હાલની રીત પરમાણેના તરેહવાર જાતના મનપસંદ શવાદીષ્ટ પકવાંનો વગેરે જુદી જુદી ૪૦૦ બનાવટોનો સંગરહ.

રચીને પ્રસિદ્ધ કરનાર

બરજોરજી સોરાબજી ચીકન છાપનાર.

ભાગ ત્રીજો

મુંબઈ મધે

બંગડી બજારમાં ધી "રાઇઝીંગ સ્ટાર" પરેસ નંબર ૧૨૯

અબદુલહુસેન દાઊદખાને છાપયોછે.

ઈ૦ સ૦ ૧૮૮૧.

કીંમત બાર આના રૂ૦।||

દીબાચો.

આ પુસતકના પેહેલા તથા બીજા ભાગનો પારસી કુટુંબોમાં તથા બીજા ધંધાદારીઓમાં શારો ખપ થવાથી તથા એ પુસતકો તેમને પસંદ પડવાથી બીજી તરેહવાર જાતની બનાવટો તથા પકવાનોને એક સંગ્રહ કરી આ ત્રીજો ભાગ બાહાર પાડયોછે તેથી આશાછે કે આ ત્રીજો ભાગ પણ અગતનો થઇ પડશે. એમાની ઘણી ખરી બનાવટો ગુજરાતી માસીક ચોપાનીઆમાં છુટી છુટી છપાઇ ગઇછે તથા હજુર છપાયછે, તોપણ જયારે આપણને એ છપાઇ ગયલી બનાવટો માંથી એકનું કાંમ પડેછે ત્યારે તે ધારેલી બનાવટ શોહોધી કાહાડવી ઘણી મુશકેલ પડેછે. તેટલા માટે જો એવી બનાવટોનો એક એકઠો સંગ્રહ કરીયો હોય તો આ સઘલી મુશકેલાઇ ઘણે દરજજે દુર થાયછે. જો કોઇને આ પુસતકના ત્રણ ભાગમાંથી કાંઇ જોઇતી ચીજો વીશેની બનાવટ કરવાની રીત અથવા પકવાન મલી નહી આવેતો તે વીશે એ પુસતકને અધુરું ગણવું નહી, કેમકે "બનાવટ" એ શબદની હદ એટલી બોહોલીછે કે આવી જાતના દશ પુસતકોમાં સંગ્રહ કીધો હોય તોપણ તે પુરી થઇ શકે નહી.

એ પુસતક વીશે કાંઇ પણ વધુ તારીફ કરવા કરતાં એ વીશે જે વરતમાન પતરોએ વીચાર જણાવયાંછે તેજ એ પુસતકની ખુબી દેખારવાને પુરતાછે, તે પાછલા ભાગ ઉપર જોવાથી માલમ પડશે.

આ પુસતક રચવામાં મદદને માટે જે જે ઇંગરેજી તથા ગુજરાતી પુસતકો અને માશીક ચોપાંનીઆનો અભ્યાસ કરી ઊતારો કરીયોછે તેમના બનાવનારાઓનો મોહોટો ઊપકાર માની એ પુસતકોના નામની ટીપ હેઠલ પ્રગટ કરીછે:—

કુલીસ સાઇકલો પીડીઆ આવ પરેકટીકલ રીસીતસ, મેકેનજીશ ફાઇવ થાઉજંડ રીસીતસ, ક્રુસીસ દીકશનેરી આવ પરેકટીકલ રીસીતસ, એસેન્સ આવ કનફેકશનરી, વરકશાપ રીસીતસ, [illegible]વાએર વીધીન અપઆન એવ્રીથીંગ, ડ્રગીશટ જેનરલ રીસીતસ બુક, મેજીક આફ સાએનસ, બોએશ ઓન કનજયુરીંગ બુક, યંગમેન્સ બુક આવ અમ્યુજમેન્ટ, ફેમિલ ફરેંડ એન્ડ જેનરલ ડુમેશટીક આડવાઇજર, કનસલટ મી, [illegible] થાઉજંડ પરેકતીકલ રીસીતસ, તેક માઇ આડવાઇજ, કેશલ ડીકશનેરી આવ કુકરી, કામન થીંગશ આવ એવરીદે લાઇફ, ઇંડીઅન ડુમેસટીક ઇકા નામી એન્ડ કુકરી, અમેરીકન ફેમીલી રીસીટસ બુક, બેશત મેથડ આવ ડુઇંગ કામન ઇટાલયન કનફેકશનર, હાઉસ કીપરશ ફરેંડ, ચાઇલશ ફરૂગલ હાઉસ વાઇફ, દીકશ ડુમે ઇકાનામી, આરેકલ આવ કુકરી, હીન્ટસ ફાર ધી તેબલ, માઇ રીસીતસ બુક, બો બેલસ, ફેમેલી હેરલડ, ઇનવાલીડશ કુકરી, જ્ઞાન પ્રસારક, સ્ત્રી બોધ, તનદરોશતી, નુરે એલમ, જ્ઞાન વરધક, ફુભાસીઓ, ગુલ અફશાન, વઇદકનો સાર સંગ્રહ, વીએ જરથોશતી, નુસખા સંગ્રહ ઇત્યાદી, ઇત્યાદી.

આ પુસતકમાં આવેલા કેટલીક જાતના મલમ તથા ધાતુ મારવાની બાબદ એ એક મીતરની પાશે હાથની લખેલી જુની વઇદકને લગતી ચોપડી હતી તેમાંથી લીધાછે તથા એમાં આવેલા કેટલીક જાતના સવાદીશટ પકવાનો અને વઇદકને લગતા કેટલાક વીચાર એક મેહેરબાંન મીતરે ખંડાલેથી લખી મોકલયાં હતાં તેમનો અંતરે ઉપકાર માનુંછું.

લા૦ બ૦ શો૦ ચીકન છાપનાર.

	નંબર.
અખરોતનો ગુણ...	૧૬૬૭
અગરબતી બનાવવાની રીત...... ...	૧૪૧૧
અચારમાંથી ત્રાંબુ પારખવાની રીત...	૧૪૬૪
અજીરણ અથવા બદહજમીનો ઉપાય	૧૫૨૮
અનીનાશનું એશેન્શ...	૧૩૭૨
અફીણનો અરક બનાવવાની રીત... .	૧૫૯૫
અબરખ મારવાની બાબદ...	૧૬૨૮
,, ,, બીજી રીત......	૧૬૨૯
,, ,, ત્રીજી રીત... ...	૧૬૩૦
,, ,, ચોથી રીત	૧૬૩૧
,, ,, પાંચમી રીત	૧૬૩૨
અરક બનાવતી વખતે સમજણ.....	૧૫૮૮
અલશીનું તેલ કાહાડવાની રીત......	૧૫૪૬
અંજીરનો ગુણ	૧૬૮૭
આજારી માણશના ઓરડામાંથી ખરાબ વાશ દુર કરવાનો ઉપાય... ...	૧૫૪૨
આતશ વગર પાંણીમાં બળતાં દેખારવાની કલા........	૧૭૦૪
આદાપાક બનાવવાની રીત	૧૫૬૨
આદુની ટાકણી	૧૪૯૭
આલુનો ગુણ	૧૬૯૧
આંખમાંથી લોહોડાંની કગરશ કાહાડવાની રીત.	૧૫૧૧
આંગલીમાં ખુંટી બેઠેલી વીંટી કાહાડવાની રીત	૧૫૦૨
આઇશક્રીમ દુધનું બનાવવાની રીત ..	૧૭૧૩
,, અખરોતનું...........	૧૭૧૪
,, કેશરનું	૧૭૧૫
આઇશ વગર પાંણી થંડું કરવાની રીત	૧૭૦૩
ઇંગરો મારવાની બાબદ	૧૬૧૨
,, ,, બીજી રીત	૧૬૧૩
ઇંડાં રાતા રંગના કરવાની રીત	૧૩૭૯
,, પીલાં રંગના કરવાની રીત ...	૧૩૮૦
ઇંડીઆ રબરને નરમ કરવાની રીત.	૧૩૭૬
ઊંદર પકડવાના પીપ છટકાં	૧૪૦૬
ઊંદરને એકઠા કરવાની ખુશબો . .	૧૪૦૪
ઉધરશનો ઇલાજ	૧૫૧૩
ઉનના કપડાં ઉપરથી શાહીના દાઘ કાહાડવાની રીત	૧૩૯૯
એલચીનો ગુણ	૧૬૯૨
એશેન્સ, લવંડરનું ...... -.........	૧૪૧૩
,, વરબીનાનું	૧૪૧૫
,, કપડાં ઉપર છાંટવાનું........	૧૪૧૬
,, વાયોલેટનું	૧૪૨૦
એશેન્સ આવ જેશમીન	૧૪૨૧
,, ,, શીરેતા	૧૪૨૨
કચુંબર, કાંદાની બનાવવાની રીત	૧૭૩૨
,, કાકરીની	૧૭૩૧
કબાટમાં કીડીઓ થતી હોય તેનો ઉપાય	૧૫૮૫
કમરખનો ગુણ	૧૬૭૬
કપુરનો ભુકો બનાવવાની રીત	૧૪૩૯
કરમદાંનું શરબત	૧૭૧૦
કરી વાઇન બનાવવાની રીત	૧૭૪૮
કલઈ મારવાની બાબદ.................	૧૬૦૯
,, ,, બીજી રીત . . .	૧૬૧૦
,, ,, ત્રીજી રીત . . .	૧૬૧૧
કલેજીની કારી બનાવવાની રીત . .	૧૭૩૪
કલેજીનો શાક બનાવવાની રીત . .	૧૭૪૬
કસતર, કાશીનું . . .	૧૭૨૩
કશતુરીનો અરક બનાવવાની રીત . .	૧૫૯૩
કાચા કેલાંનો ગુણ	૧૬૭૨
કાશીનો ગુણ	૧૬૯૭
કાનમાં પરૂ થાય તેનો ઉપાય . . .	૧૫૯૯
કાન પાકેલો રૂજવવાનો ઇલાજ . . .	૧૫૬૪
કાનમાં શંભલાય નહી તેનો ઉપાય ...	૧૬૦૦
કાનુમાનો દુખારો નરમ પાડવાની રીત	૧
કાનમાં અવાજ થાય તેનો ઇલાજ ..	

નંબર.

કારબોનેટ આવ આમોનીઆ......... ૧૫૭૪
„ „ લાઈમ ૧૫૭૫
„ „ સોડા ૧૫૭૬
„ „ પોતાશ ૧૫૭૭
કારેલાના કતલેશ ૧૭૩૦
કાલા ચાંમડાની ગાદીને શાફ કરવાનું બલાકીંગ ૧૩૯૭
કાલા કપડાં ઊપરથી લાલ દાઘ કાહાડવાની રીત ૧૪૧૦
કાંદાનો શાશ બનાવવાની રીત ૧૭૩૫
કાંદાનો ગુણ ૧૬૯૮
કાડીઓને તેબલ ઉપર ચહરતી અટકાવવાની રીત ૧૪૩૮
કાતાયલાં લોહોડાંને શાફ કરવાની રીત. ૧૭૦૬
કીરમજ પારખવાની રીત ૧૩૮૭
ક્રીમ આવ રોઝીશ બનાવવાની રીત. ૧૪૬૦
કુતરા અથવા ઢોરની ચીમોડીનો ઇલાજ ૧૫૩૮
કુઇનીન ૧૫૮૪
કેલા, મધીઅમ પાકેલાંનો ગુણ ૧૬૭૩
„ પાકેલાનો ગુણ ૧૬૭૪
કેરીને લાંબી મુદત શુધી તાજી રાખવી ૧૫૦૪
કેશરનો અરક બનાવવાની રીત........ ૧૫૯૪
„ ગુણ ૧૬૭૧
કોલડ ક્રીમ પોમેતમ ૧૪૫૪
કોલશાની પોલતીશ ૧૫૧૪
કોલમની ચાહે બનાવવાની રીત ૧૫૪૯
ખજુરનો ગુણ ૧૬૬૬
ખરબુચાનો ગુણ ૧૬૬૯
ખરા ખોટા હીરા પારખવાની રીત ... ૧૪૦૫
ખરીઆની જેલી બનાવાની રીત ૧૭૧૬
ખાતાં લીબુ કાપવાની રીત............ ૧૭૩૩
ખારકનો ગુણ......................... ૧૬૬૫
ખીમાની કેરવાઇ...................... ૧૭૧૯
ખુશબોના આમરા ૧૩૮૮
ખુશબોઇ, રૂમાલ ઉપર છાંટવાની..... ૧૪૨૬
„ ફરેંચ બીજી રીત ૧૪૨૭

નંબર

ખુશબોઇ „ ત્રીજી રીત ૧૪૨૮
„ કપડાં ઉપર છાંટવાની ૧૪૧૪
„ ફરેંચ, કપડાં ઉપર છાંટવાની ૧૪૪૯
„ „ બીજી રીત ૧૪૫૦
ખુશબો રૂમાલ ઊપર છાંટવાની ૧૪૬૧
ખોટી બેંક નોટ પારખવાની રીત ૧૪૦૦
ખાંડનો ગુણ ૧૬૭૦
ગતાપરચાને પીગલાવવાની રીત ૧૪૧૨
ગરમી તથા શીતના ચાંઠાનો ઊપાય .. ૧૭૦૦
ગાલપર બીલ થાય તેનો ઇલાજ ૧૫૧૯
ગાલને ગોલાબી કરવાની રીત ૧૪૫૦
ગાલીચો કેવો પશંદ કરવો? ૧૫૦૬
ગુદરનો ભુકો બનાવવાની રીત ૧૪૦૭
ગુંદરની ટાંકણી ૧૪૬૬
ગુલકન, આરંજની છાલનો... .... ૧૪૬૮
„ ગોલાબના ફુલનો ૧૫૬૧
ગોલાબના ફુલનું પાંણી ૧૫૬૭
ગોલાબનું શરબત ૧૭૦૭
ઘવેરીના દુધનો ગુણ ૧૬૮૨
ઘડીઆલ તથા સાંચાકાંમમાં વાપડવાનું તેલ ૧૭૦૯
ઘેરી—કાલી શાહી ૧૩૬૯
ચણાની ચીકી બનાવવાની રીત ૧૭૫૨
ચરબીનો ઓરાશ કાડી નાખવાની રીત ૧૪૦૯
ચલકતા બાલ કાલા કરવાનું તેલ ૧૪૯૬
ચોખાના પોપટજી ૧૭૨૪
ચોટ અથવા જરબનો ઉપપાય........ ૧૫૩૩
ચાહનો ગુણ ૧૬૯૬
છાપવાની શાહીનુ રોલર બનાવવાની રીત ૧૫૮૭
છીકણી બનાવવાની રીત ૧૫૫૨
જરમન શીલવર બનાવવાની રીત...... ૧૩૬૬
જંતર કેવું પસંદ કરવું? ૧૫૩૪
જામના પફ બનાવવાની રીત ૧૭૧૮
જાબુનો ગુણ ૧૬૮૩
જાયફલનો ગુણ ૧૬૮૮
જાયફલની ટાંકણી ૧૪૯૯

નંબર.

જાવંત્રીનો ગુણ ૧૬૯૦
જીરાપાખ બનાવવાની રીત ૧૫૬૦
જીવતા પક્ષીને મુવેલું જેવું દેખાડવાની કલા ૧૭૧૨
જેલીની કેરવાઈ ૧૭૨૦
જેપાન બલાકીંગ ૧૭૦૧
જેશમીન વાટર ૧૪૨૪
ઝાડ પરની લીલનો નાશ કરવાનો ઉપાય ૧૫૮૬
ઝીણું જનાવર પેટમાં ગરાયું હોય તેનો ઉપાય ૧૫૮૩
ઢોરને કીડા પડે તેનો ઇલાજ ૧૫૧૮
તચપેપર બનાવવાની રીત ૧૪૩૫
તજની ટાંકણી ૧૫૦૧
તડકાની લુનો ઉપાય ૧૫૦૭
તરપીતનનું તેલ ૧૫૪૮
તલના લાવરા બનાવવાની રીત ૧૭૪૯
તંગ જોડી પેહેરવાથી થતા દરદો ૧૪૪૧
તાડીના બટેરવા બનાવવાની રીત ૧૭૨૫
,, મરઘીના બટેરવા ૧૭૨૬
તાડીની નીમકી ગોશતની ૧૭૨૭
,, ,, મરઘીની ૧૭૨૮
તાઇલેટ વીનીગર ૧૪૨૯
ત્રાંબુ મારવાની બાબદ ના૦ ૧૬૦૧ થીતે ૧૬૦૪
,, શફેદ કરવાનો ઇલાજ ૧૬૦૫
,, મારીને શોધન કરવાની રીત ૧૬૦૬
ત્રાંબાને રૂપાના જેવું દેખારવાની કલા ૧૪૬૬
ત્રાંબા પીતળના વાશણને પાંણીમાં નાખી કલઇ ચહડાવવાની રીત ૧૩૮૯
તુથ પેશત, (શઘલા મલીને ૯ જાતના) ૧૪૮૬
દહીનો ગુણ ૧૬૭૮
દરાખનો ગુણ ૧૬૮૬
દહરાજનો ઉપાય ૧૫૬૩
દાહાડના દુખનો ઉપાય ૧૫૬૯
દુરઘંધી વાશ દુર કરવાનો ઉપાય ૧૫૪૦
,, બીજો ઉપાય ૧૫૪૧
દુધ પાવાની શીશીની બોટનીને શાફ કરવાની રીત ૧૪૦૧
દુધ, ગરમ મશાલાનું ૧૭૨૯
દોધીના તેલનો ગુણ ૧૬૭૫
દાંતના મંજન (શઘલા મલીને આઠ જાતના ૧૪૬૯
દાંતના પારા સુજેલાનો ઉપાય ૧૫૦૮
દાંતના દરદનો ઉપાય ૧૫૯૮
દાંત દુખવાનો ઇલાજ ૧૫૬૮
દાંતપર લીલ ચહડે નહી તેનું મંજન.. ૧૫૫૮
દાંત શાફ કરવાના બરશ કેવાં પશંદ કરવા ? ૧૩૭૪
ધાતુ, બીબા બનાવવાની ૧૪૯૫
ધોયલો ચાક બનાવવાની રીત ૧૫૫૧
નજલાનો ઇલાજ ૧૫૧૭
નશકોરી ફુટી હોય તેનો ઉપાય ૧૫૨૨
નાકમાંથી પાતલી પોપડીઓ નીકલવાનો ઉપાય ૧૫૦૯
નાનખતાઇ બનાવવાની રીત ૧૭૨૨
નાઇતર આવ પોતાશ ૧૫૭૩
નારંગીના ફુલનું પાંણી ૧૫૯૬
નાહાતી વખતે લેવા જોગ ચેતવણી .. ૧૫૫૬
નીમખનો ગુણ ૧૬૯૩
પટલા બાલને જાડા કરવાનું તેલ ૧૪૩૩
પડત કુવામાં ઊતરતી વખતે શંભાલ... ૧૫૩૫
પરવાલું મારવાની બાબદ ૧૬૩૪
,, બીજી રીત ૧૬૩૫
,, ત્રીજી રીત ૧૬૩૬
પલાસતર આવ પેરીશથી બોટેલા ઘાટને કઠણ કરવાની રીત ૧૫૦૩
પારો મારવાની બાબદ ના૦ ૧૬૧૬ તથા ૧૬૧૮
પારાનો પ્રતીકાર ૧૬૧૭
પારો માખણીઓ કરવાની રીત ૧૬૧૯
પારો શુધ સુના જેવો કરવાની રીત .. ૧૬૨૦
પીતલના ઘરેણાને શાફ કરવાની રીત... ૧૪૫૬
પીતલ અથવા ત્રાંબામાંથી શું પારખવાની કલા ૧૩૫૦

નંબર.

પીપલાના ઝાડને મારી નાખવાની રીત ૧૫૭૮
પીચ પલાશતર બનાવવાની રીત ૧૬૪૫
,, ,, બીજી રીત ૧૬૪૬
પીશતાનો ગુણ ૧૩૯૮
પુરૂફ ઇસપીરીટ બનાવવાની રીત ૧૫૫૩
પેપરમીંટનું પાંણી બનાવવાની રીત ... ૧૫૨૦
પોમેતમ, ખુશબોદાર ૧૪૩૦
પોલાદ મારવાની વીગત ૧૬૨૭
પોલાદની ખાખ સુરજની આંચે માર
વાની બાબદ ૧૬૨૫
પોરટ વાઇનની જેલી ૧૭૧૭
ફટકીનું લોશન બનાવવાની રીત ૧૩૭૦
ફલાનેલના નવાં કપડાં શંકોચાએ નહી
એવાં કરવાની રીત ૧૫૭૧
ફલાનેલના કપડાંને ધોવાની રીત ... ૧૫૭૨
ફુડાણાનો શાશ બનાવવાની રીત ૧૭૪૭
ફુલનો રંગ જાલવવાની રીત ૧૪૫૨
ફોતોગ્રાફની તશવીરને રંગવાને વાશતે
તઇઆર કરવાની રીત ૧૩૭૦
...ને દુધ પાવાની શીશીની ચાંમડાં
ની બોટની કેવી પશંદ કરવી ? ૧૩૮૬
બતીના કાકરા ૧૩૮૪
બદાંમ, લીલીનો ગુણ ૧૬૮૪
,, સુકીનો ગુણ ૧૬૮૫
બદાંમનું તેલ કાહાડવાની રીત... ... ૧૫૪૭
બલાકીંગ, બુતને લગાડવાનું ૧૩૯૧
,, બીજી રીત ૧૫૬૭
બલુ શાહી બનાવવાની રીત... .... ૧૪૪૦
બલુ કાલી શાહી બનાવવાની રીત . . ૧૩૬૮
બાલ વધારવાનું તેલ નાં૦ ૧૪૩૧ તથા ૧૪૮૪
,, ,, મેકાશર આઇલ ... ૧૩૮૨

નંબર.

બાલને મજબુતી કરવાનું તેલ ૧૩૮૧
,, લગાડવાનું તેલ ૧૩૮૫
,, વાલવાનું તેલ ૧૭૧૧
બાલમાના ખોરાને શાફ કરવાની રીત .. ૧૪૩૬
બાટલીઓને ધોવાની રીત ૧૩૯૫
બીલોરી કાચને ધોવાની રીત ૧૩૯૪
બ્લીશટરીંગ પલાશતર નાં૦ ૧૬૩૮ થી ૧૬૪૦
બીશકોટ, પલેન ૧૭૩૬
બતર........ .... ૧૭૩૭
,, શીડ ૧૭૩૮
,, શીનામન (તજની) ૧૭૩૯
,, કેરાવે શીડ ૧૭૪૦
,, આરારૂટની ૧૭૪૧
,, ઝીંગર ૧૭૪૨
,, રાયલ ૧૭૪૩
,, દરાખની ૧૭૪૪
બુતના ચાંમડાંને નરમ રાખવાની રીત. ૧૩૭૮
બુતમાં લગાડવાની ભુકી ૧૬૪૭
બેહોશી અથવા બેશુધીનો ઉપાય ૧૫૩૬
બેસી ગયલા આવણીઆ ઊંચા ડવાનો ઉપાય ૧૫૪૫
બે વગર સ્વાશની ચીજોને મેલવીને એક
સ્વાશની ચીજ કરવાની કલા .. ૧૪૬૫
બંદુકના જેવા ધડાકા કરવાની રીત . . ૧૪૦૩
મછરના ચટકાનો ઉપાય......... .. ૧૭૦૫
મગજની તરીનો પાક ૧૫૫૭
મધનો ગુણ............ ૧૬૬૪
મરઘીના ઇંડાનું તેલ કાહાડવાની રીત ૧૫૫૦
મરી, શફેદનો ગુણ........ . ૧૬૭૭
મલમ, ખરજનો તથા દહરાજનો..... ૧૬૬૧
,, પારાનો...... ..... ૧૬૪૩
,, ખોદારસીંગનો....... ૧૬૪૪

નંબર.
મલમ અલીશતરીંગ ના૦ ૧૬૪૮ થી ૧૬૫૦
,, પારાનો, નરમ ૧૬૫૧
,, ફટકીનો ૧૬૫૨
,, ચાકનો— ૧૬૫૩
,, ધંધકનો ૧૬૫૪
,, શુકી ખુજલીનો ૧૬૫૫
,, લાલ ૧૬૫૬
,, કારો ૧૬૫૭
,, રૂજવવાનો ના૦ ૧૬૫૮ તથા ૧૬૫૯
,, પકવવાનો તથા રૂજવવાનો ... ૧૬૬૦
,, માથાની અગુનીનો ૧૫૫૪
,, રૂજવવાનો ૧૬૬૨
,, બાલતોરા તથા ખીલનો ... ૧૬૬૩
,, દાહાજેલાનો. ૧૬૬૪
મસાલાનો ગુણ ૧૬૭૯
માથાના દુખનો ઇલાજ ૧૫૨૩
,, ,, બીજો ઇલાજ ૧૫૨૪
,, ,, ત્રીજો ઇલાજ ૧૫૨૫
,, ચોથો ઇલાજ ૧૫૨૬
માછલીને તાજી રાખવાની નવી કલા .. ૧૫૭૦
માલુંગાનું એશેન્શ ૧૩૭૩
મીણના દાઘ કાહાડવાની રીત ૧૪૩૭
મુલાનો ગુણ ૧૬૮૧
મુરબાની કેરવાઇ ૧૭૨૧
મેકાશર આઇલ બનાવવાની રીત ૧૪૩૨
મોહડામાંથી નીકલતો ખરાબ વાશ દુર
કરવાનો ઊપાય ૧૫૩૧
મોહોડાં પર ખીલ થાય તેનો ઉપાય ... ૧૫૪૩
મોહોડું વાશ મારવાનું કારણ. ૧૫૧૦
રબરને કાપવાની શેહલી રીત ૧૩૭૭
રૂબારમાથી મેહલી હલડ શોધી કાહાડ
વાની રીત ૧૩૭૫
રૂવાને જાલવવાની રીત ૧૪૫૩
રોઝવાતર બનાવવાની રીત ૧૪૨૩
રોઇબારબનો અરક ૧૫૯૨
રંગ બેરંગ શાહી ૧૪૦૮
લવંગનો ગુણ ૧૬૮૯
લવંડરનું અતર ૧૭૦૮
લવંડર વાટર બનાવવાની રીત — ... ૧૩૯૩
લાલ શાહી બનાવવાની રીત ... ૧૩૬૫
,, ,, બીજી રીત ૧૩૬૬
લાકડાને હાથીદાંત જેવું બનાવવાની રીત ૧૪૪૮
લીલી કાલી શાહી ૧૩૬૭
લીલી શાહી બનાવવાની રીત ૧૩૬૩
લેમન ક્રીમ બનાવવાની રીત ૧૪૨૫
લેપ, હાથ પગ ભાગેલા પર મારવાનો .. ૧૬૩૭
લોહોઢાને શુનાના જેવું દેખારવાની કલા ૧૪૬૭
લોહોઢાને આંચે મારવાની બાબદ ... ૧૬૨૩
,, સુરજની આંચે મારવાની બાબદ ૧૬૨૪
વછનાગ શોધવાની રીત ૧૬૧૪
વનશપતીનો જુલતો બાગ. ... ૧૬૯૯
વાડલાનો ભુકો બનાવવાની રીત ૧૫૫૫
વાનો ઇલાજ ૧૫૧૬
વાની તથા નજલાની કલ તરત બેશાડ
વાનો ઇલાજ ૧૫૧૫
વામીત ઊપર રાઇની અશર ૧૫૨૯
વારાનો ઇલાજ ૧૫૬૫
વાતર કેક ૧૭૪૫
વારનીશ, નકશા ચીત્ર ઉપર લગાડવાનું ૧૩૯૨
,, બુતને લગાડવાનું ૧૪૪૪
,, કીડના ચાંમડાંને લગાડવાનું. ૧૪૪૫
વાલ પેપરને શાફ કરવાની રીત. ... ૧૪૪૨

	નંબર.
શરબત, તજનું....	૧૫૭૯
,, લવંગનું...	૧૫૮૦
,, જાવંત્રીનું	૧૫૮૧
,, એલચીનું	૧૫૮૨
શુંઠનું	૧૫૦૫
શાલમનો ગુણ	૧૬૯૫
શાલીટનો ગુણ	૧૬૮૦
શીલા છાપવાની શાહી	૧૩૬૪
શીંગની ચીક્રી બનાવવાની રીત...	૧૭૫૧
શીંગના લાવરા	૧૭૫૦
શીમપલ પલાશતર	૧૬૪૧
શીશું મારવાની બાબદ	૧૬૨૨
શુગરલેડનું લોશન	૧૫૨૧
શુરાખારના કાગજ બનાવવાની રીત . .	૧૫૫૯
શોપ (શાબુનું) પલાશતર	૧૬૪૨
શંખ કોડાં મારવાની બાબદ.	૧૬૧૫
શરદમનો ઉપાય	૧૫૩૦
શરકામાંથી ત્રાંબુ શોધી કાહાડવાની રીત	૧૪૦૨
શહીયડના ચાઠા કાઢી નાખવાનું પોમેતમ	૧૪૫૫
શફેદ બાલને કાલા કરવાની રીત . .	૧૫૩૭
સ્પીરીટ આફ રોજ	૧૪૧૭
,, ,, જેશમીન	૧૪૧૮
,, ,, ભવંડર	૧૫૪૪
સીગોરાનો ગુણ	૧૬૬૮
સ્તીક્રીંગ પલાશતર બનાવાની રીત . .	૧૬૪૭
શાબુની મેલવણીનું તેલ	૧૪૬૩
સીલા પરેસમાં છાપવાના કાગજ . .	૧૪૫૮
સીલા પરેસમાં કાપી લખેલા કાગજ ના ખવાની રીત.........	૧૪૫૯
સુરજ ગરહન જોવાનો કાચ ...	૧૪૪૬
શુનેરી રૂપેરી જીવતી માછલી...... ...	૧૪૫૭

	નંબર
શુંઠની તાકણી.........	૧૫૦૦
શુંઠનો અરક..........................	૧૫૯૧
શોડા વાતરની સીસીમાં માખન બનાવાની રીત......	૧૪૩૪
હંગરી વાતર બનાવાની રીત	૧૪૬૨
હમેશની કબજીઆતનો શરશ ઉપાય..	૧૫૩૨
હરતાલ મારૂવાની બાબદ	૧૬૩૩
હાથીદાંતની તખતી ચીતારવાને વાશતે.-	૧૩૭૧
હાથ પગ તાહાઢા પડે તેનો ઇલાજ . .	૧૫૨૭
હાલીવેની ગોલી..	૧૫૩૨
હીંગનો અરક	૧૫૮૯
હીરાબોલનો અરક	[illegible]
હીંગરો મારવાની બાબદ......... ...	૧૬૦૭
હીંગરાનો પારો કાહાડવાની બાબદ . .	૧૬૦૮
હુંગમાંથી બાલકને ઉઠાડવાની સંભાલ	૧૫૩૯
હુનરથી લીબુનો રશ બનાવાની રીત ..	૧૪૪૩

સંસાર ઉપયોગી બનાવટ સંગ્રહ.

ભાગ ત્રીજો.

૧૩૬૩. **લીલી શાહી**—જંગાલ ૨ ભાગ, પાણી ૮ ભાગ, "ક્રીમ આફ તારતર" ૧ ભાગ. એ બધાને ચુહુલાપર ઊકાલીને અરધુઅરધ પાણી બાલી નાખવું. પછે કપડાંથી ગાલી થંડું પડને બાટલીમાં ભરવી. (જુઓ આ પુસતકના પેહેલા ભાગમાં બીજી રીત નાo ૯.)

૧૩૬૪. **શીલા છાપવાની કાપી લખવાની શાહી**.— રૂમી મસતકી ૨ આંઉંસ, ચરબી ૧ આંઉંસ, એ સઘલાને તરાબાના એક વાસણમાં નાખી ચુહુલા ઉપર મુકી પીગલાવવું. પછે તેમાં ૦ાા આંઉસ કાજલ નાખવી. જો શાહી વધારે કારી કરવી હોય તો જરા કાજલ વધારે લેવી. પછે તેને સારી પેઠે મેલવી દેઇ એક સુમારા (મારબલ) પથરપર એ મેલવણી નાખવી, થંડી પડવા પછે મરજી પરમાણે કકડા કરવા (જુઓ બીજી રીત. નાo ૧૬)

૧૩૬૫. **લાલ સાહી**—૧ આંઉંસ કીરમજના બારીક ભુકાને અરધી પેંટ ગરમ પાણીમાં પીગલાવવો, અને પાણી થંડું થઆ પછે તેમાં ૦ા પેંટ "ઇસપીરીટ આફ હાર્ટ્સ હાર્ન" નાખી શાહીને બાટલીમાં ભરવી. થોડા દાહાડા શુધી બાટલીને હીલવતાં જવું. અને પછે શાહીને ગાલીને ખપમાં લેવી. [જુઓ બીજી રીત નાo ૧ લો તથા ૨ જો]

૧૩૬૬. **બીજી રીત**—"બરેઝીલ્ ઉડ" (Brazil-wood) ના છોલી કાહાઢેલાં છોલતાં ૪ આઉસ. ફટકી ૨ ડરામ. એ બેઉને એક પેંટ સરકારમાં બેં તરણ દાહાડા રાખી મેલવું. પછે તેમાં અરધી પેંટ પાણી નાખીને ચુહુલા ઉપર ઉકાલવું. જયારે તેમાંથી તરીજા ભાગ જેટલુ પાણી બલી જાએ એટલે ઉતારી પાડી બેં તરણ દાહાડા સુધી એક જગા ઉપર હલાએઘુ રાખી મેલવું. પછે તેને ગાલીને સીસીમાં ભરી રાખવું. (જુઓ આ પુસતકના પેહેલા તથા બીજા ભાગમાં બીજી સઘલી જાતની શાહી બનાવવાની રીત.)

૧૩૬૭. **લીલી—કાલી શાહી**—છુંડેલા માયા ૧૫ ભાગ અને પાણી ૨૦૦ ભાગ. એ બેઉને એક કલાક સુધી ચુહુલા ઉપર ઉકાલી કપડાથી ગાલી કાહાડવું, અને પછે તેમાં હીરાકશી ૫ ભાગ, લોહાડાની બારીક છોલ ૪ ભાગ, અને ગંધકનો તેજાબ ૩ ભાગની અંદર અરધી પેંટ બારીક વાટેલી ગુલીને મેલવી ઉપલી બનાવેલી મેલવણી ઉમેરવી. આ શાહીથી પેહેલા લીલું લખાએછે, પણ થોડા દાહાડા ગીઆ પછી તે લખેલુ કાલું થઇ જાયછે તથા શાહી પણ સરસ્સરાત ઉતરેછે. (જુઓ આ પુશતકના પેહેલા તથા બીજા ભાગમાં બીજી સઘલી જાતની શાહી બનાવવાની રીત.)

૧૩૬૮. **બલ્યુ કાલી શાહી**—છુંડેલા માયા ૪॥ આંઉંસ, લવંગનો છુડેલો બારીક ભુકો ૧ દરામ, હીરાકશી ૧॥ આંઉસ, ચોખ્ખી "શલફ્યુરીક આશીડ"નાં ૩૫ ટીપા, "શલફેટ આફ ઇંદીગો" ०। આંઉસ, થંડું પાણી ૨ પેટ. પેહેલા માયા તથા લવંગના ભુકાને એક પખવાડીઆં સુધી પાણીમાં ભીજવી રાખવા, પણ તેટલા વખતમાં તેને ધરી ધરી હીલવીઆ કરવું જોઇએ. પછે "બલાતીંગ પેપર" (શાહી સોશવાના કાગલ) થી ગાલી કાહાડવું પછે એ ગાલી કાહાડેલા પાણીમા હીરાકશી નાખવી, અને જયારે હીરાકશી એમાં મલી જાય કે તેમાં "સલફેટ આફ ઇંદીગો" તથા "સલફ્યુરીક આશીડ" નાખી બાટલીમાં ભરી રાખવી એટલે બલુ—કાલી શાહી થશે. એ શાહી લખવામાં તેમજ કાગજ ઉપરથી નકલ લેવાના કામમાં આવેછે. (જુઓ આ પુસતકના પેહેલા તથા બીજા ભાગમાં બીજી તરેહવાર જાતની શાહી બનાવવાની રીત.)

૧૩૬૯. **ઘેરી—કાલી શાહી**—હરડાનો ભુકો ૪ આંઉંસ, ગુંદર ૧૫ આંઉસ જંત્રરથી ગાલેલું (દીશતીલ વાતર) અથવા વરશાદનુ અથવા વેઆરનું પાણી ૧૮ બાટલી, "શલફેટ આફ આઇરન" ૧૮ આંઉંસ, "લીકર અમોનીયા" ૩ દરામ, "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૨૪ આંઉંસ, એ સઘલી વસતુઓને એક ઓપ્લાં વાસણમાં મેલવી નાખવી, અને શાહી પુરતો કાલાશ પકડે તેઆંસુધી હીલવીઆ કરવી. એવી રીતની બનેલી શાહી ઘેરી—કાલી બનેછે. (જુઓ બીજી સઘલી જાતની શાહી પેહેલા તથા બીજા ભાગમાં)

૧૩૭૦. **ફોતોગરાફની તશવીરને રંગવાને વાશતે તઈઆર કરવાની રીત**—જે ફોતોગ્રાફની પાડેલી તશવીરને રંગવાની હોઅ તેની ઉપર પેહેલા અરીઠાનું પાણી લગાડીને સુકવવા દેવી. પછે તેની ઉપર રંગ લગાડશો તો તે રંગ બરાબર ઉપર બેશી શકશે.

૧૩૭૧. **હાથીદાંતની તખતી ચીતાર પારવાને વાશતે તઈઆર કરવાની રીત**—જે હાથીદાંતની તખતી ઉપર ચીતાર પારવો હોય તેને પેહેલાં શાફ કરી લશણનો રશ ચોલી ચોલીને ઉપર લગાડવો, એટલે તેની ઉપરનો ચીકાશ નીકલી જશે. જેથી ચીતારનો રંગ બરાબર બેશી શકશે.

૧૩૭૨. **અનીનાસનું એશેનસ**—અરધા આઉસ અનીનાસનું ("પાઇનએપલ આઇલ") તેલને ૩॥ આઉસ રેકતીફાઇડ ઇસપીરીટમાં મેલવવું અને જરૂર પડે તેઆરે કામમ. લેવું.

૧૩૭૩. **માલુંગા (બીજોરા) નુ એસેનસ**—૧ આઉસ "પરફ ઇસપીરીટમાં "આઇલ આફ શીતરનસ" (માલુંગાના તેલના) ૩૦ ટીપા નાખી મેલવવું. (જુઓ આ પુશતકના પેહેલા ભાગમાં બીજાં તરેહવાર જાતના એસેનસ.)

૧૩૭૪. **દાંત સાફ કરવાના બરશ કેવા પસંદ કરવાં?**—બચાને વાસતે હમેશાં ઘણા નરમ અને શીધા બરસ વાપરવા મોહોટા માણસે પોતાના વાસતે પોતાના પારા તપાશી તે પરમાણે નરમ અથવા કઠણ બરસ પસંદ કરવા. અગર અવાલું નરમ (પોચા) હોએતો નરમ બરશથી દાતણ કરવું, એ પારા ઉપર કઠણ બરશ વાપડવાથી તે ચીરાઇ જાએછે અને તેમાંથી લોહી નીકલેછે, જેથી હીલીને નબલા પડેછે તેમાં આગ બલેછે અને દુખાવો પેડા થાએછે.

૧૩૭૫. **રેહુઆરબમાંથી ભેલેલી હલદ શોધી કાહાડવાની**

રીત— રૂહુબારબ ઘણો મોંઘો હોવાને લીધે તેની શાથે બીજી ચીજોનો રંગ મલતો આવેછે; તેમાં મુખ્ખીય હલદ (કાંયકે તેનો રંગ મલતો આવેછે) ભેલવામાં આવેછે. તે પારખવાની આ શેહેલ રીત છેઃ— રૂહુબારની ચાહે બનાવવી અને તેમાં એક કાગજ બોરીને સુકવવું. પછે એ કાગજને " બોરાશીક આશીડ " માં બોરવું. જો હલદ ભેલેલી હશેતો તરત લાલ રંગ થઇ આવશે. (જુઓ આ પુસતકમા પેહેલા ભાગમાં શારા માલ શાથે હલકા ભેલેલા માલ પારખવાની જુદી જુદી રીત ના૦ ૧૬૦.)

૧૩૭૬ **ઇંદીઆ રબરને નરમ કરવાની રીત**— ઇંદીઆ રબરને નરમ કરવાનો ઉપાય જે હમનાજ એક ડાકટરે ખાતરીથી અજમાવી જોઓછે તે એ છે કે " એમોનીયા ના સોલયુશનમાં " તે રબર જયા સુધી નરમ થાએ ત્યાં સુધી બોલી રાખવું.

૧૩૭૭. **રબરને કાપવાની સેહેલી રીત**—રબર કાપતી વખતે છરીનાં પાણા ઊપર પાણીની બારીક ધાર નામતા જવું એટલે રબર ઘણી સેહેલાઇથી તથા જલદીથી કપાતું જશે.

૧૩૭૮. **બુતના ચામડાંને નરમ** રાખવા માગતાં હોવ તો કાઇબી જાતના તેલને બદલે "ગલીશીરીન" લગાડવી.

૧૩૭૯. **શતા રંગના ઇંડા**—ઇંડાને શતા રંગનું કરવું હોએતો ફીરમજના પાણીમાં ઇંડાને બાફી કાહાડવા.

૧૩૮૦. **પીલા રંગના ઇંડાં**—ઇંડાને પીલા રંગનું કરવું હોય તો કેશરનું પાંણી બનાવી તેમાં ઇંડાને મેલી બાફી કાહાડશો તો પીલા રંગના થશે.

૧૩૮૧. **બાલને મજબુતી અને ચલકતાં કરવાનું. તેલ**—" આઇલ આફ બેન"(Oil of Ben)૧ પેંટ, "શીવેટ" (Civet) ૩ ગરેન, ચંપેલીનુ તેલ (Oil of Jesmine) ૩ આઉંસ, ગોલાબનુ તેલ ૧૨ ટીપાં. એ બધાને એક કાચણા બુચની બાટલીમાં મેલવી ભરી રાખવું. એ તેલ લગાડીયાથી બાલને મજબુતી તથા સોભાયમાન થવા સાથ ગુછરાદાર થશે. એ તેલને અંગરેજીમાં "કુવીન આઇલ" Queen Oil કરીને કહેછે. (જુઓ આ પુશતકના પેહેલા ભાગમાં બાલને લગાડવાના તથા વધારવાના તરેહવાર જાતના તેલ બનાવવાની રીત ના૦ ૩૮.)

૧૩૮૨. **બાલ વધારવાનુ મેકાશર આઇલ (તેલ)**—આલીવનું તેલ (આલીવ આઇલ) ૧ રતલ "આઇલ આફ ઓરીગાનમ"(Oil of Origanum)૧ દરામ "આઇલ આફ રોજમરી" ૧ા દરામ. એ સઘલાને એક બાટલીમાં મેલવી નાખવું. એ તેલ લગાડીઆથી બાલ જડપમાં વધવા સાથ ગુછરાડાર થશે. (જુઓ પેહેલા ભાગમાં બીજી રીત ના૦ ૪૧ તથા ૪૨)

૧૩૮૩. **બાલ વધારવાનું તેલ**—કેશતર (વેલાતી એરંદીયું) "આઇલ" અરધી પેંટ, "આલકાનેટ રૂટ "નામની રંગ લાવનારી Alkanet root દવાના મુલ્યાં ૦ાા આઉશ, "આઇલ આફ બરગામાટ" (Oil of burgamot) ૧૦ ટીપા, લવંગનુ તેલ ૧૦ ટીપા, "શીવેટ" (Civet) ૧ાા ગરેન પેહેલા "કેશતર આઇલ" ને એક વાસણમાં નાખી ધીમે ધીમે ઇંગાર. પર ગરમ કરવું. જેઆરે ઘણુ ગરમ થાએકે "આલકાનેટ રૂટ" ની ઊપર એ તેલ રેડી દેવું, એટલે રાતા રંગનું એ તેલ થશે. જેઆરે એ તેલમાં બારાબાર રંગ આવેકે એક બીજા વાસણમાં નાખી ગાલી કાહાડવું અને થંડુ થવા પછે ઉપર સુગંધી તેલના ટીપા નાખી કાચના બુચની

બાટલીમાં ભરી રાખવું. આ તેલ લગાડીઆથી દાહારી, થેબીઆ અને મુછના બાલ વધશે તથા મજબુત થશે. (જુઓ પેહેલા ભાગમાં બીજી રીત.)

૧૩૮૪. **બતીના કાકરા**—ફાતેલા સુતરાઊ મોજાના બતીના કાકરા બનાવશો તો તે ઘણા સસતા પડશે એટલુંજ નહી પણ તેથી બતી પણ શારી રીતે બલશે.

૧૩૮૫. **બાલને લગાડવાનુ તેલ**—આલીવ તેલ (આલીવ આઇલ) ૨ પેંટ' ગોલાબનું (Otto of roses) અતર ૧ દરામ, "આઇલ આફ (Rosemary) રોઝમરી" ૧ દરામ. એ સઘલાને એક બાટલીમાં મેલવી નાખવું. એ તેલ લગાડીઆથી બાલને મજબુતી અને શોભાયમાન કરેછે. (જુઓ બીજી રીત નાo ૧૩૮૧.)

૧૩૮૬. **બચાને દુધ પાવાની સીસીની ચામડાની બોટરી કેહેવી પસંદ કરવી?**—જે બોટની વાછરડાના ચામંડાની બનાવેલી હોય તે ઘણી સરસ ઘણાયછે એટલુંજ નહી પણ તે ઘણી નરમ અને સુવાલી હોયછે અને ઘણી ખરી ઓરતના થાનની બોટનીને મલતી આવેછે.

૧૩૮૭. **કીરમજ પારખવાની રીત**—શારી કીરમજની પરખ એ છે કે તે શારી પેઠે શુકા એલી હોય અને તેનો દાણો ખાધ વધર નો હોય તથા તેનો રંગ કારબરચી તરો અને જરા જાંબુરા રંગ ઉપર ઉતરેલો દેખાએ. **બીજી રીત એછેકે**—દાણાનો આકાર ઇંડાના જેવો ગોલ હોય તથા તેની ઉપરની બાજું કાચબાની પીઠની રોનકની ગોલ અને પેટ આગલથી ચપટી હોય અને તે કીડાની પાંખ ખરી ગએલી હોય કાબરચીત્રો રંગ થવાનું કારણ એ કે તે દાણા ઉપર કુદરતી હેવા રંગનો ભુકો પેદા થએલોજ હોયચ, અને જાંબુરો રંગ થવાનું કારણ એ છે કે જે પાણીમાંએ કીડાઓને નાખેચ તે પાણીમાં થોડાએક કીરમજનો રંગ ઓગલી તે કીડાના બદન ઉપર બેશી જાએચ.

૧૩૮૮. **ખુશબોના આમરાં**—કેટલાક લોકો નાહાતી વેલા આ નીચે પરમાણે ખુશબોઇ લેઇ તેને પાણીમાં વાટી દીલે ચોપડી ને પછે ધોહી નાખેચ જેથી દીલ ઉપર શારો ખુશબોઇનો વાશ આવેછે. એવી રીતની ખુશબોઇને દીલપર ચોરવાના અમારા કરીને કહેછે. એલચી દાણા, શોનકેવડો, નાગર, મોથ, નખલા, જતામાશી, વાલો, કચોરા, અને તમાલપત્ર એ દરએક વાણા શરખે વજને લેઇ બારીક કરી પાણીમાં મેલવીને દીલપર મશલવો પછે પાણીથી દીલ ધોહી નાખવું એટલે શારો શુઘંધ આવશે

૧૩૮૯ **તરાંબા પીતલના વાસણને પાણીમા નાખી કલઈ ચહડાવવાની રીત**—કલઇની બારીક ભુકી અને "ક્રીમ આફ તારતાર" ને પાંણીમાં નાખી ઉકાલવી અને તેમાં તરાંબા પીતલના વાંસણો નાખી ઉકાલવાથી ઉપર કલાઇ ચહડી આવેછે.

૧૩૯૦. **પીતલ અથવા તરાંબામાંથી સોનું પારખવાની કલા**—શોનાનો દાગીણો ખરો શોનાનોછે કે તેમાં કોઇ બીજી જાતની ધાતુ મારેલીછે તે જાણવા માટે તે દાગીણા ઊપર "નાઇત્રીક આસીડ" જરા ચોપડી જોવી જો તેમાં તાબાં જેવી ધાતુ મલેલી હશે તો તરાંબુ "નાઇત્રીક આસીડ" માં પીગલીઆને લીધે તેનો બલુ રંગ દેખાશે. પણ જો તે શોનાનો હશે તો તેની પર કંઇબી અશર થશે નહી.

૧૩૯૧. **બુતને લગાડવાનું બલેકીંગ**—"આઇવરી (Ivory black) બલેક" ૧૨ આઉંશ, આલીવ તેલ ૧ આઊંશ, ગોલ ૮ આંઉસ, બાવલના ગુંદરનો બારીક ભુકો ૦॥ આઉસ. સરકો બે બાતલી, "શલફીયુ

રીક આસીડ" ૧॥ આઉંસ. પેહેલા "આઇવરી બલેક," ગુંદર, ગોલ તથા તેલને સાથે મેલવી લાહી જેવું કરવું. પછે તેમાં થોરો થોરો શર કો રેડીને બધાને શારી પેઠે મેલવી નાખવું અને છેલે તેમાં "શલફ્યુરીક આસીડ" નાખી લાકડીથી મેલવી દેઇ પોહોરા મોહોડાની બાટલીમાં ભરી રાખો.

૧૩૯૨. **નકશા, ચીતરો વગેરે ઉપર લગાડવાનું વારનીશ**—"ગતાપરચાનું શોલ્યુશન" (Solution of Gutta percha) નો પીછીએ કરી પટલો શફાઇથી હાત મારવો. એ વારનીસ પારદરશક હોવાથી ઘણી સારી જલેહ આપશે.

૧૩૯૩. **લવંડર વાતર**—૧ ગેઆલણ પરફ સ્પીરીટમાં ૧॥ આંઉસ ઊંચુ લવંડરનું તેલ ("આઇલ આફ લવંડર") મેલવી દેવું. જારે ઇશપીરીટની સાથે લવંડર તેલ મલી જાએ કે, કાચની બાટલીઓમાં ભરી રાખો અને જેઆરે જોઇએ તેઆરે બાટલીને આગલથી હીલવીને પછે વાપડવામાં લેવો. (જુઓ પેહેલા ભાગમાં બીજી રીત નાં૦ ૨૭૨.)

૧૩૯૪. **બોલોરી કાચને ધોવાની રીત**—બીલોરી કાચને થંડા પાણીમાં ધોવાથી સારી જલેહ આપશે પણ ગરમ પાણીમાં ધોવો નહી.

૧૩૯૫. **બાટલીઓને ધોવાની રીત**—કાચની બાટલીઓને ધોવાની સઉથી સરસ રીત એ છે કે–કોલશાનો બારીક ભુકો કરી બાટલીમાં નાખવો પછે ગરમ અથવા થંડુ પાણી થોડુ રેડી બાટલીને સારી પેઠે હીલવવી, પછે બીજાં શાજા પાણીથી ધોઇ નાખવી. જો એ કોલશાનો ભુકો પાણી સાથે થોડોવાર બાટલીમાં રાખી મેલીને પછે ધોશો તો બાટલીમાનો ખરાબ વાશ પણ જતો રેહેશે.

૧૩૯૬. **જરમન સીલવર બનાવવાની રીત**—જરમન શીલવર કરીને જે મીશર ધાતુ થાએચ તેમાં ૩ ભાગ સીસુ, ૨૦ ભાગ નીકલ (Nickle), ૨૦ ભાગ જશદ અને ૬૦ ભાગ તગાબું હોએછે. પેહેલા તરાબુ પીગલાવીઆ પછી નીકલ તથા સીસું ને તેઆર પછે જશદ તાવીને મેલવવું.

૧૩૯૭. **કાલા ચામડાની બેશવાની ગાડીઓને તથા તેવો બીજી વસતુઓને સાફ કરવાનું બલાકીંગ**—એક વાશણમાં બે ઇંડાની દાલ તથા એક ઇંડાની શફેતી નાખીને શારી પેઠે દોહોવી નાખો. પછે એક બીજા વાસણમાં એક ચમચો જીન દારૂ તથા એક નાની ચમચી ભરી ખાંડ તથા થોડી "આઇવરી બલેક" (મેશ) નાખી મેલવીને પેલા ડોહોવેલા ઇંડામાં નાખી શારી પેઠે મેલવી દઇને ગાડી અથવા કાલા ચામડાની વશતુઓ જેવાં કે બુત અથવા જોડાને લગાડીને ઊપર બરશ મારવું એટલે ઝલકતાં થશે.

૧૩૯૮. **પીસતાનો ગુણ**—પીસતાની બીજ ભારી, ગરમ તથા તરછે. વાયુ તથા કફનો નાશ કરે, પુષ્ટી તથા વીરજને વધારે, ઝાડો તથા પીશાબ શાફ લાવે. પણ વધારે ખાય તો લોહી પાડે. એને શાકર સાથે ખાવાથી બદામની બીજ જેવોજ ગુણ થાએછે.

૧૩૯૯. **ઉનના કપડા ઉપરથી શાહીના દાઘ કાહાડવાની રીત**—જો ઉનના કપડા ઉપર શાહીના દાઘ પડીઆ હોય તો તેની ઉપર એક ઇંડાની સફેદીમાં થોડા ટીપાં ગંધકના તેજાબના નાખી એક રશ કરીને આ મેલવણી ગસવી, અને પછે હેને શાફ પાણીથી ધોઇ નાખવું. (જુઓ પેહેલા ભાગમાં બીજી તરેહવાર રીત.)

૧૪૦૦. **ફોતોગરાફથી પાડેલી ખોટી બેંક નોટ પારખવાની રીત**—જે બેંક નોંટ ઉપર શક જાતો હોય તેની ઉપર "સાયનાઇત આફ પોતાસીયમ" ને પાંણીમાં

પીગળાવી નરમ પીછીથી લગાડયું હોય તો જો તે ફોતોગ્રાફથી પાડેલી હશે તો તેજ વેલાએ તેનો છાપ ઉડી જઈ કાગજ અશલના જેવું કોરૂં થઈ જશે, પણ જો તે અશલ ખરી નોંટ હશે તો તેની ઉપર પોતાસીયમની કશી અશર થશે નહી.

૧૪૦૧. **બચાને દુધ પાવાની સોસીની ચામડાની બોટનાને શાફ રાખવાની રીત**—બચાને સીસીથી દુધ ધવાડવા પછે તરત તેની બોટની કાહાડીને પાણીથી ભરેલા એક તમલરમાં જરા જીન દારૂ ભેલી તેમાં મુકી રાખવી, અને જેઆરે કામ પડે તેઆરે તેમાંથી કાહાડી પાછી સીસીમાં ખોશવી.

૧૪૦૨. **સરકામાંથી તરાબાની ભેલશેલ કીધેલી મેલવણીને સોધી કાહાડવાની રીત**—વેલાતી અચારની અંદર જે જાતનો સરકો રેડવામાં આવેછે તેવી જાતના સરકાને વારે ઘડીએ તરાબાના વાસણમાં રાખવામાં આવેછે. એવી જાતના સરકામાંથી તરાબું શોધી કાહાડવું હોય તો તેવા શરકામાં "નાઇતરીક આસીડ" ના થોડાંક ટીપાં નાખવા. પછે તેમાં શાફ કીધેલો લોહોડાનો અથવા ઇશતીલનો એક કકડો નાખી ચોવીશ કલાક સુધી રેહેવા દેવો જો તેમાં તરાબાની ભેલ હશે તો તે લોહોડાના કકડા ઉપર તરાબાના જેવો દાઘ જણાઇ આવશે.

૧૪૦૩. **બંદુકના જેવા ધડાકા કરવાની કલા**—એક ચણા જેટલો "કલારેટ આફ પોતાશ" લેઇ તેને બારીક વાટવો અને તેની સાથ એક ચમતી ગંધકના ફુલ મેલવી નાખી તે મેલવણીને એક લોહોઢાની ખાંડણીમાં નાખવી, અને જો તે મેલવણી ઉપર લોખંડનો બતો થોકશો તો મોહોટો ધડાકો થશે. એ અખતરો કરતી વેલાએ ચેહેરો ખાંડણીથી દુર રાખવો. (જુઓ નાં૦ ૨૪૩)

૧૪૦૪. **ઉંદરને એકથા કરવાની ખુસબો**—શુવા અથવા વલીઆરીનું તેલ ૦। આઉંસ, હીંગનો તેજાબ ("ટીંકચર એશાફટીડા") ૦। આઉસ એ બેઉને મેલવી દેવું. **બીજી રીત**—હીંગનો બારીક ભુકો ૮ ગરેન, "આઇલ આફ રેાડીયમ" (એક જાતની ધાતુંનું તેલ) ૨ દરામ, શુવા અથવા વલીઆરીનું તેલ ૨ દરાંમ. એ સઘલાને મેલવી નાંખવું. એ બેઉ મેલવણીના વાશથીં ઊંદરો દોરી આવેછે.

૧૪૦૫. **ખરા ખોટા હીરા પારખવાની શેહેલી રીત**—શનીશ્ચર યાને નીલમના એક નાહના કકડાને પેનસીલના આકારની ત્રાબાની ખોલીમાં જડવો. આ પેનસીલથી સઘલી જાતના કીમતી પથરા ઉપર ઘસા પડશે, પણ ખરા હીરાની સપાતી ઉપર જરા પણ ઘસો પડશેજ નહી.

૧૪૦૬ **ઉંદર પકડવાના પીપ છટકા**—વારી અથવા બાગમાં જાંહાં ઉંડરો ઘણા થતા હોએ તેને પકડવાને આ પીપ છટકાની કલા શારીછે—એક પીપ પાંણીથી અરધું ભરવુ અને તેની ઉપર બુચના ભુકાનું એક પડ કરવું અને તેની ઉપર આટો ભભરાવવો, પીપની પાશે કાંઇ પેતીકે ખુરશીઓ હોય તે જોડી મુકવી કે જેથી ઉંદરને તે ઉપર રહીને પીપ ઉપર ચહડવાને બની આવે પીપ ખોલુ હોવાથી ઉંદરજીને સઘલો તેમાં આટોજ નજરે આવેછે, તેથી તેમાં તે માંણસની ઠગાઇની ઉપર જરાખી શક લાવીઆ વગર તુરત જીપલાવેછે, અને પોતાની મેલ પાંણીની કબર તલે વાશો કરેછે.

૧૪૦૭. **ગુંદરનો બારીક ભુકો.**—કોઇબી જાત નો બાવલીઓ ગુંદર અથવા "ગમ ત્રાગાકંથ" (Gum tragacanth) નો બારીક ભુકો કરવો હોયતો તેને પેહેલાં તડકામા શારી પેઠે શુકવી બલકે જરા ગરમ કરીને પછે છુંડશો તો ઘણોજ બારીક ભુકો થશે.

૧૪૦૮. **રંગ બેરંગ શાહી**—હીરાં કસીના પાણીથી એક કાગજ ઉપર લખો એટલે તે લખેલું કાગજ ઉપર દેખાવાનું નથી, પણ જો તેને ચાહેના પાણીમાં બોરસોતો દરશ્યત કાલા રંગના થઇ જશે. તેજ કાગજને જો "યલો પ્રસીએટ આવ પોટાશ" ના પાણીમાં બોલશોતો દરશ્યત બલું નીકલી આવશે. જો તેને "રેડ પ્રસીએટ આફ પોટાશ" માં બોલસોતો દરશ્યત લાલ નીકલી આવશે. (જુઓ આ પુશતકના પેહેલા ભાગમાં કાગજ ઉપર લખેલું નહી દેખાય એવી શાહી બનાવવાની તરેહવાર રીતના નાં૦ ૩૨)

૧૪૦૯. **ચરબીનો ખોરાસ કાહાડી** નાખવાનીરીત—૧ આંઉસ ચરબીએ ૨ ટીપાં ચીનીકબાલાનાં તેલનાં (આઇલ આફ પીમેનતો નાં) નાખવાં એટલે ચરબીનો બાસ અને ખોરાસ દૂર થશે.

૧૪૧૦. **કાલાં કપડાં ઉપરથી લાલ** દાઘ કાહાડવાની રીત—જો કાલાં કપડાં ઉપર કોઇબી આસીડથી (ખટાસથી) લાલ દાઘ પડીઆ હોયતો તે ઉપર "સ્પીરીત આફ હાર્ટસ હારન" (નવસાગરનો અરક) લગાડવો, એટલે દાઘ જતા રેહેશે. (જુઓ આ પુસતકના પેહેલા ભાગમાં સઘલી જાતના દાઘ કાહાડવાની જુદી જુદી રીત.)

૧૪૧૧. **અગરબતી**—કરૂષણાગર ૪ ભાગ, વાલો ૨ ભાગ, નાગરમોથ ૪ ભાગ, તજ ૪ ભાગ, તગર ૨ ભાગ, કચોરા ૨ ભાગ. મલબારી સુખડ ૧૮ ભાગ, દગડફુલ ૨ ભાગ, ગવહલા ૨ ભાગ, ગુલાબની કલી ૨ ભાગ, નખલો ૪ ભાગ, ગુગુલ ૨ ભાગ, સીલારસ ૧૮ ભાગ, કસતુરી ૯ ભાગ, અને મયદા લાકડી ૯ ભાગ. આ સઘલી ખુસબોમાંથી કસતુરી તથા સીલારશને એક બાજુ રાખી, બાકીની સઘલી ખુસબોને છુંડી બારીક કરીને કપડછાણ કરવી પછે સીલારશની અંદર કશતુરી તથા ઉપલી ભુકી નાખી સારી પેઠે કાલવવી તથા ખુંદીને એકરશ કરવી; તથા આ મેલવણીને કાલો રંગ આપવા ને માટે કોલશાની બારીક કપડછાણ કરેલી ભુકી ઉમેરવી. તેઆરબાદ આ મેલવણીને બાંબુની પાટલી અથવા જાડી શલી ઉપર લપેટવી, એટલે અગરબતી તઇઆર થઇ જો ઉપલી મેલવણી સલી ઉપર લપેટતી વેલાએ તેની ચીકણાઇ કમી દેખાય તો તેમાં થોડો ગોલ ઉમેરવો, એટલે તે ચીકણી થશે; અને જો સલી ઉપર લગાડતી વેલા હાથને ચોંટી જાય તો અબીર અથવા અગરબતીનો છુડેલો ભુકો હાથને લગાડતા જવું એને બાલ્યાથી ઘણો સરસ સુગંધી વાસ નીકલેછે.

૧૪૧૨. **ગતા-પરચાને પીગલાવા** ની રીત—"કલોરોફારમ," "બેનઝોલ" અને "બાઇ-શલફયુરેત આફ કારબાન" ગતા-પરચાને પીગલાવેછે.

૧૪૧૩. **લવંડરનું એશેનસ**— લવંડરનું સુંઘંધી તેલ ૩॥ આઉંસ, "રેકતીફાઇદ સ્પીરીત" ૨ બાટલી, ગોલાબજલ અરધી પેંટ "તીંકચર આફ ઓરીસ રૂટ" અરધી પેંટ એ બધાને મેલવી નાખવું. એને કપડા ઉપર છાંટવાથી ખુશબોઇ આવેછે (જુઓ નાં૦ ૨૭૦ તથા ૨૭૧)

૧૪૧૪. **કપડાં ઉપર છાંટવાની** (Cologne Essence) ખુશબોઇ—બરગામાટનું તેલ (Oil of bergamot) ૨ દરામ એશેનશ આફ શીદરેટ (Essence of cedrat) ૦॥ દરામ, રોજમરીનું ચોખુ (Oil of resemary) તેલના ૧૫ ટીપાં, રેકટીફઇડ ઇશપીરીત " અથવા " ઇશપીરીત આવ બામ" (Spirits of balm) ૧॥ આઉંસ એ બધાને એક કાચની બાટલીમાં મેલવી નાખવું કપડાઉપર છાંટવાથી શુઘંઘ આવેછે. (જુઓ નાં૦ ૨૭૦ તથા ૨૭૧)

૧૪૧૫. **વરબીનાનું એશેનશ**— (Essence of Verbina વરબીનાનું શુઘંધી

તેલ, ૨ દરામ, રેકતીફાઇદ ઇશપીરીત ૪ આઉસ, અમબરગ્રીસનું એશેન્શ ૦ાા દરામ, નારંગીના ફુલનું આરંજ ફલાવર વાતર) પાણી ૦ાા આઉસ, એ બધાને બાતલીમાં નાખી મેલવી દેવો. એ એશેન્શ કપડા ઉપર છાંટવામાં આવેછે.

૧૪૧૬. **કપડા ઉપર છાંટવાનુ**—(Essence of Rendeletia) એશેન્શ—બરગામાટનું એશેન્શ ૧ દરામ, લીંબુનું એ શેન્શ ૧ દરામ, લવંગનું તેલ ૧ દરામ, ગોલાબનું અતર ૬ તીપાં; રેકતીફાઇડ ઇશપીરીત" ૧ પેંટ એ બધાને એક બાતલીમાં મેલવી નાખવું, રૂમાલ ઉપર છાંટવાથી સારો શુધંધ આવેછે. (જુઓ નાં૦ ૨૭૦ ૨૭૧ તથા ૨૭૩.)

૧૪૧૭. **ઈશપીરીત આવ રોઝ**—અરધી પેંટ ઇસપીરીત વાઇનમાં ગોલાબનું અતરના ૬ ટીપા નાખી મેલવી દેવું એ ઇશપીરીત છાંટવાથી શુધંધ આવેછે.

૧૪૧૮. **ઈશપીરીત આફ જેશમીન**—અરધી પેંટ ઇશપીરીત વાઇનમાં ચમપેલીનું એશેન્શ ૧ દરામ નાખી મેલવી દેવો.

૧૪૧૯. **ઈશપીરીત આફ લવંડર**—અરધી પેંટ ઇશપીરીત વાઇનમાં લંવડરનું શુધંધી તેલ ૧ દરામ નાખી મેલવી દેવો.

૧૪૨૦. **વાયોલેતનુ એશેનશ**—અરધી પેંટ, ઇશપીરીત વાઇનમાં ૧ આઉસ "આરીશરૂટ" ને મેલવી નાખવું.

૧૪૨૧. **એશેનશ આફ જેશમીન**—વાયોલેતનું એશેન્શ ૧ આઉસ અને "એશેનશ આફ (Essence of cedrat) શીદરેત" ૨ દરામ નાખી મેલવવું.

૧૪૨૨. **એશેનશ આફ સીરેતા**—બરગામાટનું એશેન્શ ૧ આઉસમાં ૨ દરામ નીરોલીનું (Neroli Essence) એશેન્શ નાખી મેલવવું.

૧૪૨૩. **રોઝવાતર**—અરધી પેંટ "દીશ તીલવાતર" અથવા વરશાદના પાણીમાં ૧ દરામ સ્પીરીત આફ રોઝ" ને મેલવી નાખો.

૧૪૨૪. **જેશમીન વાતર**—અરધી પેંટ વરશાદના પાંણી અથવા "દીશતીલ વાતર" માં "સ્પીરીત આફ જેશમીન" ૧ દરામ નાંખી મેલવવું.

૧૪૨૫. **લેંમન ક્રીમ**—(Lemon Cream) બનાવવાની રીત—એક વાસણમાં બદામનું તેલ ૧ આઉસ તથા ઇશપરમાશીતી (Spermaceti) ૨ દરામ નાખી ધીમાં ઇંગાર ઉપર પીગલાવવું, અને થંડુ પડેકે તેમાં "એ શેન્શ આફ લેમન" (લીંબુનું એશેન્શના) ૧૬ ટીપાં નાખી શારી પેંઠે મેલવી દેવો પછે કાચના ચપુમાં ભરી મુકો. એ ચામડી પર લગાંડવાના કામમાં આવેછે.

૧૪૨૬. **રૂમાલ ઉપર છાંટવાની** ફ્રેંચ (Esprit de Bouquet) ખુશબોઇ લવંડરનું વેલાતી તેલ ૨ દરામ, લવંગનું તેલ ૨ દરામ, "આઇલ આફ બરગામાટ" ૨ દરામ, તજના તેલના ૨૦ ટીપા, ગોલાબના અતરના ૨૦ ટીપા, "એશેન્શ આફ મસ્ક" (કશતુરીનું એશેન્શ) ૧ દરામ, "રેકતીફાઇદ સ્પીરીત" ૧ પેંટ. સઘળાને એક બાતલીમાં નાખી મેલવી દેવું (જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૧૪૨૭.)

૧૪૨૭. **બીજી જાતની ફ્રેંચ** ખુશબોઇ—(Esprit de Bergamotte) "એશેન્શ આફ બરગામાટ" ઉંચું ૫ આઉસ "એશેન્શ આફ અમબરગ્રીસ" ૨ (પ્રવાહી) આઉસ, "એશેન્શ આફ મસ્ક" ૦ાા (પ્રવાહી) આંઉસ, "આઇલ આફ વરબીના" ૨ (પ્રવાહી) આંઉસ, "રેકતીફાઇડ સ્પીરીત" ૯ ગેયાલન એ બધાને મેલવી નાખી કાચની શીશીઓમાં મજબુત બુચ મારી ભરી રાખવું. (જુઓ નાં૦ ૧૪૨૬.)

૧૪૨૮. **ત્રીજી જાતની ફરેંચ** ખુશબોઇ (Esprit de la Reine)—"આઇલ આફ બરગામાત" ૧ (પ્રવાહી) આઉંસ, "એશેન્શ આફ આમબરગ્રીશ"૨ (પ્રવાહી) દરામ, ગોલાબનું અતર ૧ પ્રવાહી દરામ, " રેકતીફાઇદ સ્પીરીત" ૧ બાતલી,એ બધાને મેલવી નાખવું. (જુઓ ના૦ ૧૪૨૬.)

૧૪૨૯."**ટાઈલેટ વીનીગર**"—ગોલાબના શુકા ફુલની પાંડદી ૪ આઉંસ, ગોલાબનું અતર ૯૦ ટીપા," રેકતીફાઇડ સપીરાત" ૧૦ આંઉસ, " દીલ્યુતેડ એશીતીક આશીડ" ૪૦ આઉસ, એ બધાને એક મજબુત ધાકના વાલા સાંકડા વાસણમાં નાખી ૧૪ દીવશ શુધી ભીજવી રાખવુ, પછે બાંટલીઓમાં ભરી મેલા એને Toilet Vinegar કહેછે.

૧૪૩૦. **ખુશબોદાર પોમેતમ**—શાધરણ પોમીતમ ૧ રતલ, દાલચીનીનું તેલ ૧ દરામ, એલચીનું તેલ ૧ દરામ, ચમપેલીનું તેલ ૧ દરામ, નીરોલીનું તેલ ૨૦ ટીપા, વરબેના અથવા લેમન ગ્રાસનું તેલ ૧૫ ટીપાં અને અતર ૫ ટીપા.એ સઘલાને મેલવી નાખી કાચના ચપુમાં ભરવું, એને (Pommade de Casse) કરીને કહેછે.

૧૪૩૧. **બાલ વધવાનું તેલ**—જાહારે ખુદરતીજ રીતે બાલના વધની અછત હોય તાહારે આએ નીચે પ્રમાણેની મેલવણી કરીને લગાડવું.—"ઇયુ દી કોલાંગ" (કોલાંગવાતર) ૨ આઉસ, "તીંકચર આફ કેનથારીદીશ" ૨ આઉસ, રોજમેરીનું તેલ ૧૦ ટીપા, લવંડરનું તેલ ૧૦ ટીપાં. એ બધાને મેલવીને અથવાડીઆમાં ૨ અથવા ૩ વાર શહવારના લગાડવું. મે. દે. મા. (જુઓ પેહેલા ભાગમાં બીજા તરેહવાર જાતના બાલને લગાડવાના તેલ.)

૧૪૩૨. "**મેકાશર આઈલ**"—મીઠુ તેલ અથવા શાલીટનું તેલ ૪ આઉંસ, કેનથારીદીશ ૨૦ ટીપાં, ગોલાબનું તેલ ૫ ટીપા, બરગેમાટનુ તેલ ૩૦ ટીપા.એ સઘલાને એકઠાં મેલવી નાખવું જો એને રાતા રંગનું કરવું હોય તો તેલને જરા ગરમ કરી તેમાં રંગ આવે તેટલું "આલકાનેટ" નાખવું. પછે તેમાં ઉપલા શુધંધી તેલના ટીપાંઓ નાખી શીશીમાં ભરી મેલી અગત પડે તેઆરે કામમાં લેવું. (જુઓ પેહેલા ભાગમાં " માકાશર આઇલ" બનાવવાની બીજી રીત ના૦૪૧, ૪૨, તથા ૫૦.)

૧૪૩૩. **પટલા બાલને જાડા કરવાનુ તેલ**—"આલીવ આઇલ" ૩ આઉંસ, લવંડરનું તેલ ૧ દરામ આ બંધે તેલને મેલી શહવાર તથા શાહાજના બાલમાં લગાડવું.

૧૪૩૪. **શોડાવાતરની શીશીમાં** માખણ બનાવવાની રીત—એક શોડાવાતરની શીશીમાં તાજુ શાજુ દુધ રેડી પોણી શીશી ભરવી. પછે તેને મજબુત બુચ મારી કોઇબી નરમ ચીજ ઉપર જયાંશુધી માખણ ઉપર તરી આવે ત્યાં સુધી થોકયા કરવી. એક કલાકમાં દુધમાનું માખણ ઉપર તરી આવશે, તેને કાહાડી લેવું અને બાકી રહેલા દુધને ચાહેમાં વાપરવું. રૂના ભરેલા નરમ તકીઆ અથવા કપડા અથવા એવીજ કોઇ બીજી નરમ ચીજ ઉપર શીશીને થોકીઆ કરવી.

૧૪૩૫." **તચપેપર**"—શફેદ "બાલટીગ પેપર" (શાહી સોસવાના કાગજ) ને અથવા છાપવાના (પ્રીંટીગ પેપર) કાગજને ૧ આંઉંસ નાઇતર (શુરો ખાર) અને ૮ આંઉંસ પાણીને શાથે મેલવી તેમાં કાગજને બોરી કાહાડવું. પછે તેને શારી પેઠે શુકવવું. એટલે " તચપેપર" થશે.

૧૪૩૬. **માથાના બાલમેના ખોરાને શાફ** કરવાનો ઉપાય—મેટાડી, ઇંડાંની દાલ ગોલ, સીકાકારી, કોપરાંનું દુધ ઇત્યાદી ચીજો પાણીમાં મેલવીને બાલ ધોયા હોયતો ખોરો તદન નીકલી જાયછે અને બાલ રેશમ જેવા

નરમ અને શુમારા રહેછે. શાબુ વાપડયાથી બાલમેનો ઓરો દુર થાએ છે ખરો, પણ બાલ પછવાડેથી અભરાએલા રહેછે. મેટાડીની પીડા એટલી છે કે તેની કરચો બાલમાં રહી જાયછે પણ તે બાલને અછી રીતે શાફ કરેછે. શીકાકારી વાપડયાથી માથું દુખે છે, ફેર આવે છે, અને ગેંન લાગે છે, બચામે તે કદી વાપડવી નહી જાઇએ. કોપરાના દુધમે તેલનો ભાગ આવી આથી બાલ શાફ થાએછે, પણ તેનો વાસ એકદમ નીકલી જતો નથી અને તેથી તેને ધોહી નાખવાની ઘણી જરૂર છે. સઉથી શેહેલ ઇંડાની દાલ છે, તેથી બાલ અછી રીતે શાફ થાએ છે પણ તેને સઘલી ધોઇ નાખવાની સંભાલ લેવી જરૂર છે. માથાના બાલ ધોયા પછી તેને એક દાહાડો અછી રીતે શુકવવા જોઇએ અને પછે બીજે દાહાડે તેલ, પોમેતમ લગાડી બાલને કાંશકીથી હોરી શાફ કરવા.

૧૪૩૭. **કપડા ઉપરથી મીણના** દાઘ કાહાડી નાખવાની રીત —દાઘવાલા કપડા ની ઉપર "બલાટીંગ પેપર" (શાહી શોશવાના કાજ) ની બે તન ગરી વાલીને મુકો, પછે તેની ઉપર ગરમ કીધેલું લોહોડુ જરા વાર દાબી રાખો. **બીજી રીત**—ગરમ કીધેલું લોહોડુ અથવા તવાથેા થોરો દુરથી તે દાઘવાલા કપડાને દેખરા વો એટલે મીણ તવાઇ જશે. પછે કપડાથી નુંછી નાખો.

૧૪૩૮. **તેબલ તથા કોચ** ઉપર કીડી ઓને ચહરતી અટકાવાની રીત—ફલાનેલના કપડાની પાતલી ચીપને વેલાતી એરંડીઆ તેલ માં બોરી તેબલના અથવા કોચના અથવા ધોલીઆના પાયા એથલથી ફરતી ગોલ લપેટી રાખવી. જેથી કીડીઓ ઉપર ચહરશે નહી. **બીજી રીત**— પાણીથી ભરેલી તરાબાની અથવા પતરાની રકાબીઓ કબતના અથવા તેબલના પાયાની નીચે મેલી રાખવી એટલે કીડીઓ ઉપર ચહડશે નહી.

૧૪૩૯. **કપુરનો ભુકો**—જો કપુરના કડકાને ખલમાં નાખી છુંડશો તો ઘણોજ બારીક ભુકો થશે નહી. પણ પેહેલા તેને ખલમાં છુંડી તેમાં " સ્પીરીત આફ વાઇન " ના થેાડા ટીપા નાખી છુંડશોતો તરત ઘનોજ બારીક ભુકો થશે. એ ભુકો દાંતના મંજન બનાવ વામા તથા બીજા ઘણા કામમાં આવેછે.

૧૪૪૦. **બલુ શાહી**—"પ્રશીઅન બલુ" ૨ દરામ, આકસઅલીક આશીડ " ૪ દરામ, પાણી ૧ પેંટ. એ બધાને મેલવી નાખવું **બીજી રીત**—"સલફેટ આફ ઇંદીગો" ને પાણીમાં પીગલાવી તેથી લખવું, એટલે બલું રંગના અક્ષર લખાશે (જુઓ આ પુશતકના પેહેલા ભાગમાં બીજી રીત ના૦ ૩.)

૧૪૪૧. **તંગ બોડી** પેહેરવાથી થતાં દરદો—તંગ તતરબંધ બોડી પેહેરવાથી છાતીના કુદરતી ઉથાવને સીકડી સીકડીને સંકોચી નાખતાં તહરેવાર છાતીના દરદોનો જનમ થાએછે, તેથી દમ લેવાની કીરીઆમાં બેમા લુમ ખલલ પડેછે; લોહી બગડેછે તથા તરે હવાર જીવ લેન દરદો પેદા થાએછે.

૧૪૪૨ **"વાલ પેપર"**ને સાફ કરવાની રીત—પાઉનો ગર ઉપર લગાડવો. જો ચીકાશના અથવા તેલના દાગ પડીગીઆ હોએતો તે ઉપર "સ્પીરીત આફ વાઇન"ચોપડવાથી ચીકા શના દાગ જશે. એ "વાલ પેપર" ઓરડા માં ભીત ઉપર લગાડવામાં આવેછે.

૧૪૪૩ **હુંનરથી લીબુનો રશ** બનાવાની રીત—સફેદ શોરો સરકો ૧ પેંટ સફેદ ખાંડ ૦ાા આંઉસ, લીંબુની છાલનું એ સેનસ ૩૦ ટીપાં નાખી સઘલાને એક બાટ લીમાં મેલવી દેવું.

૧૪૪૪. **બુતને લગાડવાનું** વારનીશ —૧ પેંટ લખવાની કાલી શાહીમાં ૨ આઉસ શાકર, ૪ આંઊસ બાવલનો ગુંદર, ૧ ગલા સ "પોરટવાઇન," જરા પ્રશીઅન બલુ (કાલી

મણી) અને એક ચમચો ભરી "આઇલ આ ફ વીતરીઆલ" નાખીને મેળવવું. એ બધાને એક પોહોળા મોહોડાની બાતલીમાં નાખી મે ળવું અને જેઆરે જોઇએ ત્યારે પીછીએ લગાડી ઉપર બરાસ મારવું.

૧૪૪૫. **કીડના ચામડાના** બનાવેલા રંગીન બુતને લગાવ્વાનું વારનીશ— ઇંડાની શફેદીમાં તેથી બમનું પાંણી રેડી મેળવીને લગાડવું.

૧૪૪૬. **સુરજ ગરહન** જોવાનો કાચ—સાધારણ કાચના એક કટકા ઉપર બપ્પવાની કાલી શાહી લગાડવી. શુકાઆ પછે તેને શુરજ ગરહનણી વખતે શુરજની શાંમએ તે કાંચમાંથી જોશોતો શુરજની ઉપર પડેલા ગહરણનો દાગ તરત જણાશે.

૧૪૪૭. **બુતમાં લગાડવાની ભુકી**—જો બુત નવા હોએ અને પગમાં જલદીથી ચહરતાં નહી હોયતો આએ ભુકી બુતની અં દરની બાજુએ બધે લગાડવી, એટલે તરત બુત પગમાં ચહરશે. "ફ્રેંચ ચાક" નો બા રીક ભુકો કરી કપડાંથી ચાલીને દાબરામાં ભ રી રાખવો, અને જઆરે જોઇએ તઆરે એમાંથી થોડો લઇ બુતમાં લગાડવો. એ ભુ કી સફેદ હોવાથી મોજાંને કઇપણ દાધપ ડશે નહી, પણ બુતની અંદરનું ચામડુ શુમા રૂ તેમજ નરમ થાશે.

૧૪૪૮**લાકડાંને હાથી દાંત જેવું** બનાવાની રીત—ા। આંઉંસ આઇશીંગ ગલાશને ા। પેંટ પાણીમાં ઉકાલીને પીગલાવો, અને જ્યાં સુધી આ મેલવણી સફેદ તથા મલાઇ જેવી કઠણ થાય ત્યાસુધી તેમાં સાફકરેલો શફેતો નાખ્યા કરો પછે લાકડાં ઉપર આમેલવણી લગા ડી તેને કાંઇ શુમારી ચીજથી એકસાત કરી સુકા વવાદેવી, અને એ પ્રમાંણે તરણ અથવા ચાર હા થ મારવો.

૧૪૪૯. **ફ્રેંચ ખુશબોઈ**—"ઇસ-પીરીત આફ વાઇન" ૮ આંઉસ, "ઇસપીરીત આફ જેસમીન" ૨ દરામ, "એસેનસ આફ લવાંનદર" ા। દરામ, "એસનસ આફ બરગા-માત" ૨ દરામ, "આરેનજ ફલાવર વાતર" ૮ આંઉસ. એ બધાને એક બાતલીમાં નાખી મેળવી દેવો. એ કપડાં ઉપર છાટવામાં આ વેછે. એને "યુદી મીલીફલીઅસ" કરીને-કહેછે,

૧૪૫૦. **બીજી રીત**—૪ પેંટ "સ્પી રીત વાઇન" માં, કસતુરી ૧૦ ગરેન, "એસે ન્સ આફ લેમન" ૧ા। આઉંસ, લવંગનું તે લ ૧ આઉંસ, લવંડરનું તેલ વેલાતી ૧ આ ઉંસ. એ બધાંને મેળવી નાંખી કાચના બુચ ની સીસીઓમાં ભરી મુકો. (જુઓ ના૦૧૪૨૬)

૧૪૫૧. **ગાલને ગોલાબી** કરવાની રીત—બરેઝીલ ઉડ (Brazil wood) નામના લાકડાના બારીક ભુકાને ૨ા। પેંટ પાણીમાં ૩૦ મીનીટ સુધી ઉકાલવું. પછે તેમાં ૨ લીંબુનો રસ નામી તેને એક માંટીનાં વાસણમાં ગાલી કાહાડો, પછે તેમાં ા।। આઉંસ આઇશીન ગ લાસ, ા। આઉંસ કીરમજનો બારીક ભુકો, ૧ આઉંસ ફટકી તથા ા। આઉંસ તંકન ખાર નાખી ફરીથી ૪—૫ મીનીટ ઉ કાલવું. પછે તેને કપડાંથી ગાલીને બાટલીમાં ભરી મુકવું. ઇઆદ રાખવુ કે એ સઘળુ બનાવતી વખતે કોઇપણ ધાતુનું વાસણ લેવું નહી, પણ માટીના અથવા કાચના વાસણ માં બનાવવું. એ મીશ્રને ગાલ ઉપર લગાડી આથી ગાલ ગોલાખી રંગના થશે. (જુવો આ પુસતકના પેહેલા ભાગમાં બીજી રીત ના૦ ૧૦૮ તથા ૧૦૯) એને "આલમંડ બ લુમ" કહેછે.

૧૪૫૨. **ફુલનો રંગ જાલવવાની** રીત—ફુલો સુકાઇજાએ તોપણ તેના રંગ જા લવવાને વાસતે આરીત છે. "સ્પીરીત વાઇન" અને પાણી સરખે ભાગે લઇને તેમાં ફુલને

આસરે ાા કલાક બોલવાથી તે ફુલનો રંગ કાયમ રેહેશે.

૧૪૫૩ **કુવાને જાલવવાની રીત**—કુવામાં મીનબતી રાખવી.

૧૪૫૪. **કોલ્ડ ક્રીમપોમેતમ** બનાવાની રીત—મીઠી બદામનું તેલ ૧ આઉંસ, સફેદ મીણ ૨ દરામ, "સ્પરમાસીટી (Spermaceti) ૨ દરામ. એ બધાને એક વાશણમાં નાંખી ગરમ ભેભતના અંગાર ઉપર મુકીને પીગલાવવું. પછે એ મેલવણીને એક સોજી ખલમાં નાખી એ સઘલું મલી જાય તેઆંશુધી ગુંટીઆ કરવું. ગુતી વખતે તેમાં ૧ આઉસ ગેલાબને જરા જરા રેડી સાથે મેલવતા જવું. એ પરમાણે સઘલુ મલી જઇને લાહી જેવું થાએ તેઆંસુધી ગુતીઆ કરવું, થંનદુ પડેને એમાં ખુશબોઇને વાસતે "એસેન્સ આફ બરગામાટ" ના ૮ ટીપાં નાખવા તારબાદ તેને કાચના ચપુમાં ભરી ફુકકાના ચામડાંથી મોહાડુ મજબુત બંધ કરવું. આવી રીતનું બનાવેલું પોમેતમ ચેહેરા ઉપરની ચામડીને લગાડીઆથી સાફ અને સુમારી થાસે. (જુવો પેહેલા ભાગમાં બીજા તહરેવાર જાતના પોમીટમ બનાવાની રીત.)

૧૪૫૫, **સહીએદના ચાઠાં** કાહાંડી નાખવા નું કોલડ ક્રીમ પોમીતમ— એ પોમીતમ ઉપર પરમાણેજ બનાવવું જુઓ ના૰ ૧૪૫૪.) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ઊપર પરમાંણે મીણ, બદામનું તેલ તથાં"સ્પરમાંશીટી" અંગાર ઉપર પીગલાવતી વખતે તેમાં ાા દરાંમ કેસરને સાથે નાખવી. પછે ઉપલી રીત પરમાંણે ખલમાં ગુંટીને લગાડસોંતાં જો શહીએદના ચાઠાં લાંમબી મુદતના નહી હશે તો નીકલી જશે.

૧૪૫૬. **પીતલના ગરેણાને** સાફ કરવાંની રીત—૧ પેંટ પાણીમાં ૧ આઉસ ફટકીને ઉકાલવી, અને તે વટે પીતલના ધરેણાને ધોવા. સુકાઆ પછે "ત્રીપોલી"(Tripoli) નામની ગરેણા સાફ કરવાંની રેતી આવે છે તે ધરેણા ઉપર ખુબ મસલવી એટલે ચલકતાં થશે. એ રીત જે પીતલના ધરેણાઉપર ગીલીટ નહી ચહડાવેલા હોય તેને સાંફ કરવાને વાસતે છે.

૧૪૫૭. **શુનેરી રૂપેરી જીવતીમાછલી**—સુનેરી રૂપેરી જીવતી માછલી જેને પાણીથી ભરેલા કાંચના વાસણમાં રાખવામાં આવેછે તેમાંનું પાણી રોજ બદલાને બીજુ તાજુ નાખતી વખતે પેહેલા એક બીજા વાસણમાં તાજુ મીઠુ પાણી નાખી રાખવું. પછે પેલા માછલીના વાસણમાં ચારણી બોરી તે માંછલી કાહાડીને પેલા પાણીથી ભરી રાખેલા વાસણમા તરત નાખવી. પણ માછલીને હાતે પકડી બાહાર કાહડવી નહી, કેમકે એથી માછલી જરા પણ દબાઆથી મરી જશે. પછે પેલા કાંચના મોહાતા વાસણનુ પાણી બાહાર કાહાડી નાંખી સાફ કરી બીજુ તેમાં તાજુ પાણી રેડી પેલા વાસણમાંની માછલી પાણી સુધા તેમાં નાંખવી. જો તે વાસણપાણીથી બધુ ભરાઇ ગીઉં હોએતો પેઆલાએ કરી ઠોડુ પાણી કહાડીનાંખવું, પછે એ માછલીના વાસણને સારી ઉજરડાની હલાએડી જગાં પર મુકવું કે જાંહાં તે હીલે નહી. તેમજ તેની ઉપર તડકું લાગવા દેવું નહી.

૧૪૫૮. **સીલાપરેસમા છાપવાને** વાશતે લખવાના કાગજ બનાવવાની રીત—પેહેલા એક વાસણમાં ાા આઉસ ગુંદરને પાણીમાં નાખી પીગલાવો પછે એ પાણીને ગાલી લેઇ તેમાં ૧ આંઉસ સરસ તથા ાાા આંઉંસ રેવંચીનો સીરો નાખવો. તેઆરબાદ ૪ આંઉસ ફરેંચ ચાક, ાા આંઉસ જુનું "પલાસતર આફ પેરીસ," ૧ આંઉસ "સતાર્ચ (કાંજીનો આતો). એ તરણદેને એક ખલમાં બારીક છુંડી કપરાથી ચાલી કાહાડી ઉપલા રેવંચીના સીરો તથા સરસના પાણીમાં મેલવી સારીપેઠે ગુંતી તે તેલ જેવું પાટલુ થાય એટ

હું પાણી તેમાં રેડવું. પછે એ મેલવણીને લખવાના પાટલા કાગજની એક બાજુ ઉપર વાડલાએ (ઇસપંજ) કરી લગાડવું, તે શુકાઆ પછે સીલા પરેસને માટે કાપી લખવાનુ કાગજ તઇઆર થયું અને. જે કઇ લખવું હોય અથવા ચીત્ર ચીતારવા હોય તે આ મેલવણી લગાડેલા પર ઉપર લખવું તથા ચીતારવું (જુઓ ના૦ ૧૪[illegible])

૧૪૫૯. **[illegible]** સીસા છાપવાના પથર ઉપર નાખવાની રીત— પેહેલા સીસા પથરને શેહેજ ગરમ કરવો, કેહેવોકે ફેરેનહીતના પારાની સીસીથી તપાસતા તે ૧૨૫ દીગરી ગરમ થાએ એટલો ગરમ કરવો. પછે ઉપર પરમાણે બનાવીને લખેલા (જુઓ ના૦ ૧૪૫૮) કાગજને તેની પછવાડે ની વગર લખેલી બાજુપર વાડલાથી (ઇસ્પંજ) પાંણી લગાડી પેલા ગરમ કીધેલા પથર ઉપર લખેલુ અથવા ચીતારેલું પર આશતેથી સરખુ મુકવું, કરચલી આવે નહી તેની સંભાલ રાખવી પછે તે પથરને તેના પરેસમાં ૮-૧૦ વખત દાબી કાહાંડવો. પછે કાગજ ઉપર પાણી લગાડી આ શતેથી કાગજ ઉંચકી લેવું, એટલે કાગજ ઉપર જે લખેલું હોશે તે પથર ઉપર વલગી જઇને ફકત કાગજ કોરૂ નીકરશે.

૧૪૬૦. **"ક્રીમ આફ રોઝીસ"** —મીઠી બદામનું તેલ ૧ રતલ,"ઇસપરમાસીતી" (Spermaceti) ૧ આંઉસ, સફેદ મીણુ ૧ આંઉસ, ગોલાબ એક પેંટ, " એશેનસ આફ નીરોલી " ૨ દરામ. પેહેલા બદામનું તેલ, ઇસપરમાસીતી અને મીણને એક વાસણમાં નાખી આતશ ઉપર મુકીને ગરમ કરવું જારે તે બધુ પીગલી રહેકે તેમાં થોરૂ ગોલાબજલ નામીને મેલવતાં જવું. જારેતે બધુ મલીને પોમીતમ જેવું થાએકે ઉતારી થંડુ પડવા આવેકે તેમાં એસેનશ નાંખી ચપુમાં ભરી ઉપર ફુકાનું ચામડું બાંધી રાખવું. એ ચામડી ઉપર લગાડવામાં આવેછે.

૧૪૬૧. **રૂમાલ ઉપર છાંટવાની** ખુશબોઇ—એસેનશ આફ બરગામાટ ૧ દરામ, એસેન્શ આફ લેમન ૧ દરામ, આઇલ આફ આરંજ ૦ાા દરામ, આઇલ આફ નીરોલી ૨૦ ટીપાં, આઇલ આફ રોજમરી ૧૦ ટીપા, એશેન્શ આફ આમબરગ્રીસ ૧ ટીપુ, એસેનસ આફ મસક ૧ ટીપુ, રેકતીફાઇડ સ્પીરીત અરધી પેંટ. એ સઘલાને એક બાટલીમાં મેલવી નાખવું. એ કપડા ઉપર છાંતવાથી ઘણો સારો શુગંધ આપશે (જુઓ ના૦ ૧૪૨૬)

૧૪૬૨. **હંગરી વાતર**—એક બાટલીમાં એસેનશ આફ આમબરગ્રીસ ૨ દરામ, આઇલ આફ રોજમરી એક આંઉસ, અને ઇશપીરીત આફ વાઇન ૧ પેંટ નાખી મેલવીને એક મહીના સુધી રાખી મુકવી. પછે તેને રંગ આપવાને વાશતે " આલકાનેટ રૂટ " નાખી ગારીને વાપડવામાં લેવું એને કપરા ઉપર છાંટ વાથી ખુશબોઇ આવશે.

૧૪૬૩. **સાબુની મેલવણીનું** તેલ—કેશતીલ શોપ (સાબુ) નો બારીક ભુકો ૨ાા આંઉસ, કપુરનો બારીક ભુકો ૧૦ દરામ, ઇસપીરીત આફ રોજમરી ૧૮ (પ્રવાહી) આ ઉસ, પાણી ૨ (પ્રવાહી) આંઉસ. એ બધાને એક બાતલીમાં નાખી તે સંધુ એક સરખુ મલી જાએ તેઆસુધી વારે ઘડીએ હીલવવી આ કરવુ એ તેલ શરીર ઉપર ચોપડવાના કામ માં આવેછે- એને "કંમપાઉડ શોપ લીનીમેંત" કેહેછે.

૧૪૬૪. **અચારમાંથી તરાબુ** પારખવાની રીત—કોઇ કોઇ વખતે અચારમાં લીલો રંગ આપવા સારૂ તે અચારને તરાંબા શાથે ઉકાલેછે. ઇઆ નજદીક ૨૪ કલાક સુધી તરાંબાના અથવા પીતલના વાસણમાં મુકી રાખે છે- જારે કોઇબી અચારનો એવો રંગ નજર પડવાથી આપણને શક જાયતો તરત તેને છુંડી બારીક કરવું અને તેમાં "એમોનીયાનું" પાણી રેડવું જેથી જો અચારમાં તરાબુ હશેતો

તરત એમોનીઆના પાણીનો રંગ બલુ થઇ જશે (જુઓ નાં૦ ૧૬૨)

૧૪૬૫. **બે વગર સવાશની ચીજોને** મેલવીને એક સવાશની ચીજ કરવાની કલા—એક નાહાનો કડકો કલીચુણાંનો તથા તેટલોજ કડકો "શાલઆમોનીઆક" ને એક ખલમાં શાથે નાખી છુંડીને મેલવી નાખો જેથી તેમાથી "સ્મેલીગ શાલટના" જેવો ઘણો જલદ વાશ નીકરશે.

૧૪૬૬. **તરાબાને રૂપાના જેવું** દેખાડવાની કલા—૧૦ ગરેન "નાઇટરેત આફ શીલવર" ને એક વાઇન ગલાસ પાણીમાં મેલવી દેવો. પછે એક તરાબાના કટકાને સાફ અને ચલકતો કરી તેમાં બોરસોતો રૂપાના જેવો જણાસે.

૧૪૬૭. **લોહોડાને સુનાના** જેવુ દેખારવાની કલાં—"નાઇતરોમ્યુરેટ આફ ગોલડ" નાપાણી (સોલીયુશન) માં લોહોડાના કટકાને સાફ અને ચલકતો કરી બોરસોતો શુનાના જેવો જણાશે.

૧૪૬૮. **આરંજની છાલનો ગુલકંદ**—૦ાા રતટલ આરંનજની શુકી છાલ તથા ૧ાા રતલ બુરા ખાંડ, પેહેલા આરંજની છાલને એક સોજી ખલમાં નાંખી સારીપેઠે છુંડવી. પછે તેમાં થોરીથોરી ખાંડ નાખતા જવું અને મેલવતા જવું. એ પરમાંણે બધી ખાંડ થઇરહે તાંહાંસુધી થોરીથોરી નાખીને બધાને સારીપેઠે મેલવી દેવો. એનો ખોરાક ૦ાા તોલો સુધી આપીઆથી આહરો શાફ આવે તથા કોઠાને મજબુતી કરે.

---:o:---

TOOTH POWDERS.

દાંતના મંજન

---:o:---

૧૪૬૯. **દાંતના મંજન.**—બજારમાં જુદે જુદે નામે વેચાએછે, તેમાં શુ ચીજો આવેછે તે જાંણવું જરૂરછે, અને તે માહેનું કીઉ સારૂ મનજન છે, અને કીઉ નુકશાન કારક છે તે જાણવાને બનીઆવશે. જે મનજનમાં સમુદરફીન બનાવટનું પરવાલુ, ગુલેઆરમાની, સાબરસીંગ, કીરમજ, ફટકી, અને તરેહવાર રંગો વાપડવામાં આવે છે તે તદન નકામાં છે. મંજન બનાવતી વખતે દરેક ચીજને જુદી જુદી છુંડી બારીક કરી કપરાથી ચારીને પછે એક બીજામાં ભેલીને બાકસમાં ભરી રાખવું અને જારે જોઇએ ત્યારે વાપડવામાં લેવું. (જુઓ બીજી જાતના મનજન આ પુશતકના પેહેલા ભાગમાં નાં૦ ૧૭૫ તથા ૧૪૭૦ થી તે નાં૦ ૧૪૮૫ સુધી).

૧૪૭૦. (Asiatic Dentifrice)—બનાવટના પરવાલાનો બારીક ભુકો ૮ા રતલ, રાતી મતોડી ૦ાા રતલ, ચાક ૧ા રતલ, "પ્યુમાઇસ સ્તોન" (Pumice stone—એક જાતનો નરમ પથર) ૧ા રતલ અને ચીનાઇ કસતુરી ૩૦ ગરેન. એ દરેકને બારીક છુંડી ચારી કાહાડીને એક બીજામા ભેલીદેવું. એ મંનજન વાપદવાને નકામુંછે. કાએકે બનાવટના પરવાલામાં ચાકની સાથે લોહોડાના કાટનો ભુકો મેલવેલો આવેછે. જે મનજનમાં "પ્યુમાઇસ સ્તોન" આવેછે તે વાપડવાને નુકસાકારકછે. (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯)

૧૪૭૧. (Cadet's Dentifrice)—બુરાખાંડ ૧ આંઉશ, કોલશાનો ભુકો ૧ આઉશ, બારક (શીનકોના) ૦ાા આઉશ, ક્રીમ આફ ટારટર ૦ા આઉશ, અને તજનો ભુકો ૦ાા દરામ. એ શધલાંને બારીક છુંડી ને મેલવી નાખવું. એ મંજન વાપડવામાં કાંઇ જાહાજી ખુબી નથી, કારણકે ખાંડ જો મોહોડામાં રહેછે તો તે ખાતાશ થઇને દાંતને ખરાબ કરેછે. એજ મીશાલે ક્રીમ આફ ટારટરમાં આશીડ

આવેછે, અને જોકે તે દાંતને સફેદ કરેછે, પણ છેલે સરવાલે તેઓને કોહોવાડેછે (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

૧૪૭૨. (Dechamp's Alkaline Dentifrice.)—અબરક ૪ આઉંસ, સોડાખાર ૧ આઉંસ, કીરમજ ૬ ગરેન, ફુદનાનુ તેલ ૧૨-૧૫ ટીપાં. એ શઘલાને બારીક છુંડી મેલવી નાખવું. કીરમજ માતર રંગ આપવાને વાશતે નાખેછે અને એ ભુકી દાંતની વકતારેામાં ભરાઇ રેહેવાની ધાશતીમાંછે, કાર્મ્મેકે ઘણી વેલા પારાના રંગ શાથે તે મલી જાએછે અને માલમ પડી શકવી નથી. (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

૧૪૭૩. (Florentine Dentifrce)—શીપનેા ભુકેા ૪ આઉંશ, આરીશ રૂતનેા ભુકેા ૧॥ આઉંશ, ક્રીમ આફ ટારટર ०॥ આઉંશ, અને ફ્લોરંતાઇન રંગ (એ રંગમાં કીરમજ અને ફટકીનેા મેલ આવેછે.) એ શઘલાને બારીક છુંડી મેલવી નાખવું. (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

૧૪૭૪. (Hermet's Dentifrice)—શમુદરફીન ૬ આંઉંશ, "ક્રીમ આફ તારતર" ૧ આઉંશ, આરીશ પાઉદર ०॥ આઉંશ. એ દરેકનેા બારીક ભુકેા કરી મેલવી નાખવું (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

૧૪૭૫. (Lancet Dentifrice.)" રે દબારક" ૧ આઉંસ, ગુલેઅરમાની ૨ આઉંસ, તજ ०॥ આઉંસ, સોડાખાર ०॥ આઉસ, તજના તેલના ૨ ટીપાં એદરેકને બારીકછુંડી તેમાં તેલનાં ટીપાં નાખી મેલવી દેવું. ગુલેઅરમાની એ એક જાતની મટોડી આવેછે. (જુઓ નાં૦૧૪૬૯.)

૧૪૭૬. (Lardner's Dentifrice)—કોલશાનેા બારીક ભુકેા ૧ આઉંશ, અને ચાક ૩ આઉંશ, એ દરેકને બારીક છુંડી કપરાંથી ચાલી મેલવી દેવુ એ મનજન ખરાબ વાશ દુર કરવાને અછુંછે. (જુઓ નાં૦૧૪૬૯)

૧૪૭૭. (Miahle's Rational Dentifrice.)—દુધમાથી કાહાંડેલી ખાંડ ૩ આઉંશ, તાનીન (માયાફલનુ તટત્વ) ૩ દરામ રેડલેક (એક જાતનેા લાલ રંગ) ૧ દરામ ફુદનેા અને અનીશાનુ તેલ દરએકના ૭—૮ ટીપાં, નીરોલીનું તેલ ૪—૫ ટીપાં. એ દરેકને બારીક છુંડી ચારી કાડીને મેલવી દેવું. પછે તેલના ટીપાં નાખી મેલવવું. એમાં તાનીન આવેછે તેથી જાંહાં પારામાંથી લોહી નીકલતુ હેાય તાંહાં એ કામ આવેછે. એ મનજનમાં કાઇ ધની શારી ખાસીયટેા નથી. (જુઓ નાં૦૧૪૬૯.

૧૪૭૮. (Myrrh Dentifrice)—શમુદરફીન ૬ આઉંશ, હીરાબેાલ ૨ આઉંશ, આરીસ પાઉદર ૨ આઉંસ, એ બધાંને બારીક છુંડી, કપડાંથી ચારીને મેલવવું. (જુઓ નાં૦૧૪૬૯.)

૧૪૭૯. Pelletier's Quinine Dentifrice.) બનાવટનું પરવાલું ૩ આઉંસ, હીરાબેાલ ૧ દરામ અને કુઇનાઇન ૧૨—૧૫ ગરેન, એ બધાનેા બારીક ભુકેા કરી કુઇનાન સાથે મેલવી નાખવુ. (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

૧૪૮० (Pearl Dentifrice) ચાક અથવા માગનીશીઆ ૧ રતલ, "શ્માલટસ" (Smalts-એકજાતનેા બલુ રંગ) ૩ દરામ, Essence de petitt grain- એક જાતનું ખુશબેાદાર તેલ ०॥ દરામ. એ બધાનેા બારીક ભુકેા કરી મેલવીને ખુશબેાઇનુ તેલ સાથ મેલવવું. (જુઓ ૧૪૬૯.)

૧૪૮૧. (Poudre Dentifrice.)—બનાવટનું પરવાલું ૩ આંઉસ, ગુલેઅરમાની (Red bole) ૩ આંઉસ, સમુદરફીન ૩ આંઉસ, હીરાદખન ૧॥ આંઉસ, તજ ०॥ આઉસ. કીરમજ ૩ દરામ, "બાઇ તારટેટ આફ પેાતાસા (Bitartrate of potassa) ૪॥ આઉંશ. એ દરએક વાનાને

જુદો જુદો છુંડી બારીક ભુકો કરવો. પછે મેલવી દેવો. એ મંજંન ફ્રેંચ લોકો વાપડેછે; (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

૧૪૮૨. (Righini's)—કોલસો ૧ આઉંશ અને બારક (શીનકોના) ૦। આઉંશ. એ બેઉને બારીક છુડી શાથે મેલવવું-એમંજન ઠીક છેઃ—(જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯)

૧૪૮૩. (Rose Dentifrice)—ચાક ૪ આઉંશ, શમુદરફીણ ૩ આઉંશ, બાઇ કારબોનેટ આફ સોડા" ૨ આંઊંશ, "રેડ લેક" (રાતો રંગ) ૦। આઉંશ, ગોલાબનું અતર ૨૦ ટીપા. એ દરએક ને બારીક છુંડી મેલવવું. (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

૧૪૮૪. (Violet Tooth Powder)—"આરીશ રૂટ પાઉડર" (Orris root) ૩ આંઊંશ, શમુદરફીણ ૫ આઉંશ, ચાક ૧૨ આંઊંશ, "રોજ પીંક" (રંગ) ૫ આઉંશ તથા રંગને વાશતે જરા ગલી. એ બધાને બારીક છુંડી મેલવી નાખવું (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

૧૪૮૫. (Zieter's)—શાબરશીગનો બારીક ભુકો ૬ આંઊંશ, શમુદરફીણ ૬ આંઊંશ તજ ૧ આઊંશ, અકલગરો ૧ આંઊંશ તથા "એશેન્શ આફ વનીલા" ૧ દરામ, "અમબરગ્રીશનું એશેન્શ" ૧૦ થી ૧૨ ટીપા. એ દરએકને બારીક છુંડી મેલી દેઇ તેમાં એસેન્શના ટીપા મેલવીદેવા. (જુઓ નાં૦ ૧૪૬૯.)

—oo—

TOOTH PASTES.

તુથ પેસત

૧૪૮૬. **તુથ પેશત**—દાંતના ભુકીનાં મંજંનો બનાવવામાં જે ચીજો આવેછે, તેને ઘણીજ બારીક મેડા શરખી કરીને તેને મધ અથવા શાકરના શીરામાં મેલવીને તરેહવાર "પેશત" અથવા લાહી બનાવેછે તેને તુથ પેશત કહેછે, મધ અથવા સીરો ખરાબ થઇ નહી જાય, એટલા માટે તેમાં "કોલંનવાતર" અથવા "ઇશપીરીત આફ વાઇન" નાખેછે એ મંજનમાં મધ આવીઆથી તે જલદી બીગડી જાએછે, વલી તે દાંતમાં રહેઆથી નુકશાન કરેછે. એવા મંજંનો બજારમાં જુદે જુદે નામે વેચાએછે અને તેમાં શું શું ચીજો આવેછે તે જાણવાની જરૂરછે તથા તેમાં કીયું વાપડવા લાયકછે અને કીઆં નકામાછે તે એથલ આપેલા તરેહવાર તુથ પેશતની બનાવટમાંથી માલમ પડી આવશે. જેમાં બનાવટનું પરવાલું શાબરશીંગ, ફટકી, કીરમજ અને તરેહવાર રંગો વાપડવામાં આવેછે તે નકામાં છે.

૧૪૮૭. (Carbon Paste) "તરકીશ અથવા બલુ પથર ૨ આઉંશ, કીરમજ એક દરામ, લવંગ ૧ દરામ, મધ ૫ આઉંશ અને જરા કોલંનવાતર એ બધાને બારીક છુંડી કપડાથી ચારી કાહાડી શઘલાઓનો ભેલ કરી મધમાં મેલવી નાખવું. બીજે દાહારે દાબરાઓમાં ભરી હવા નહી લાગે એવી રીતે તેને બંધ કરવું. (જુઓ નાં૦ ૧૪૮૬.)

૧૪૮૮. Coral Paste)—બનાવટનું પરવાલું ૮ આઉંશ, શમુદરફીણ ૪ આઉંશ મશતકી ૨ આઉંશ, કીરમજ ૦। આઉંશ, મધ ૦॥। રતલ, આમબરગ્રીશનું એસેન્શ એક પ્રવાણી [illegible] તેલ [illegible] દરામ સ્પીરીત [illegible] વાઇન [illegible] એ [illegible] બારીક છુંડી કપડાથી ચારી કાહાડી ને મધમાં મેલવવું. પછે તેમાં ઉપલા તેલ તથા એશેન્શ અને સ્પીરીત નાખી મેલવી દેઇને બાકશોમાં ભરવું. (જુઓં નાં૦ ૧૪૮૬.)

૧૪૮૯. (Dyon's Charcoal Paste) "કલારેટ આફ પોતાશ" Chlorate of potassa) ૧ દરાંમને ફુડણાનું પાણી ૧ પ્રવાણી આઉંશમાં પીગલાવવું. પછે તેમાં કોલશાની

બારીક ચારેલી ભુકી અને ૧ આઊસ મધ ઊ મેરીને મેલવી નાખવું. જારે પારા સુજી આ વીઆ હોય તાહારે એ મંજન વાપડવું શારૂં છે. (જુઓ ના૦ ૧૪૮૬.)

૧૪૯૦ (P. Cod)–બનાવતનુ પરવાલુ ૪ આંઊશ, "બાઈ તારતરેટ આફ પોતાશા" (Bitartrate of potassa) ૨ આઉશ, શમુદર ફીણ ૧ આઉશ, કીરમજ ૧ આઊશ, ફટકી ાા દરામ, મધ ૧૦ આઉશ, એ દરેકનો બારીક ભુકો કરી ચારી કાહાડીને મધમાં મેલવી નાખવુ તથા સુધંધને વાશતે એમાં ખુશબોદાર તેલ નાખીને મેલવવું. (જુઓ ના૦ ૧૪૮૬.)

૧૪૯૧ (Rose Paste.)–શમુદર ફીણ ૧ આઉશ, ચાક ૨ આઉશ, કીરમજ ાા દરામ, "હની આફ રોઝીસ" (Honey of roses) ૩ આંઉશ, ગોલાબનુ અતર ૬ ટીપાં. એ દરેકને બારીક છુંડી ચારી કાહાડીને મધમાં મેલવી નાખવું તથા તેમાં અતરના ટીપાં નાખી શારી પેઠે મેલવીને બાકશોમાં ભરવું. (જુઓ ના૦ ૧૪૮૬.)

૧૪૯૨. (Spanish Dentifrice)–કેસતીલ સાબુનો ભુકો ૨ આંઉશ, સમુદરફીણ ૨ આંઉસ, "હની આફ રોઝીસ" (Honey of roses—ગોલાબી મધ) ૫ આંઉશ, શમુદર ફીણનો બારીક ભુકો કરી ચારી કાહાડીને સાબુ તથા મધની સાથે શારી પેઠે લાહી જેવું મેલવી નાખવું. એને "કેસતીલીઅન તુથ ક્રીમ" પણ કહેછે. (જુઓ ના૦ ૧૪૮૬.)

૧૪૯૩ (Vanilla Paste)–"સીનકોના બારક"નો ભુકો (Red Cinchona Bark) ૨ દરામ, વનીલા (Vanilla) ૧ દરામ, લવંગ ાા દરામ, સફેદખાંડ ૧ આંઉસ, સમુદર ફીણુ ાા આંઉસ, સંગેમરમરનો બારીક ભુકો ાા આંઊશ એમાં કેશરનો શીરો નાખી મેલવવું (જુઓ ના૦ ૧૪૮૬.)

૧૪૯૪ (Violet Paste)–ચાક ૩ આંઉશ, શમુદર ફીણ ૩ આંઉશ, ખાંડ ૨ આઉશ, "આરીશ રૂટ"નો બારીક ભુકો ૧ આંઉશ "સ્માલટ" (Smalts એક જાતનો બલુ રંગ) ા આઊશ, એમાં વાયોલેટનો શીરો (Syrup of Violets) નાખી મેલવીને લાહી જેવું બનાવવું. (જુઓ ના૦ ૧૪૮૬.)

૧૪૯૫ **બીબાં બનાવવાની ધાતુ**–૯ ભાગ શીશું અને ૧ ભાગ સુરમાને શાથે ગાલીઆથી હલકી જાતના તાઇપ બનાવની ધાતુ થાએછે. ૭ ભાગ શીશું અને ૧ ભાગ શુરમાને સાથે ગાલીઆથી મોહોટા અને નરમ તાઇપ બનાવાની ધાતુ થાએછે. ૬ ભાગ શીશું અને ૧ ભાગ સુરમાંને શાથે મેલવીઆથી મોહોટા ટાઇપ બનાવાની ધાતુ થએછે. ૫ ભાગ શીશુ અને ૧ ભાગ શુરમાને શાથે મેલવીઆથી મધીઅમ કદના તાઇપ બનાવામા આવેછે. ૪ ભાગ શીશુ અને ૧ ભાગ શુરમાને મેલવીઆથી નાહાના તાઇપ બનાવામાં આવેછે. ૩ ભાગ શીશુ અને ૧ ભાગ શુરમાને શાથે ગાલીઆથી શઉથી જીણા ટાઇપ બનાવવાના કામમાં આવેછે.

૧૪૯૬ **ચલકતા બાલ કરવાનું તેલ**—એક વાશણને ચુહુલા ઊપર મુકી તેમાં ા પેંટ બદામનુ તેલ તથા ા પેંટ "શપરમાશીતી" (Spermaceti) ની બારીક કરચો કરી નાખવી. જારે બેઉ ગરમ થઇને શાથે મલી જાએ કે ઉતારીને થંડું પાડવું પછે ગોલાબના અતરના ૫–૬ ટીપાં નાંખી મેલવીને કાચના વાશણમાં ભરી મુકવું. એ તેલ લગાડીઆથી ચલકતા બાલ થશે.

૧૪૯૭ **આદુની ટાંકણી**—ા પેંટ ગરમ પાંણીમાં ાા આઊસ શાજા બાવલના ગુંદરને પીગલાવો. જારે થંડુ પડે એટલે તેમાં ૧ાા રતલ શુફેદ ખાંડ અને એશેન્શ

આફ જીનજરનાં ૧૨ ટીપાં નાખી બધાને શારી પેઠે મેલવી દઇ રોટલીના જેવું પોહો ૨ વણી પતરાંની ગોલ નલીથી ટાંકણીઓ કાપી કાહાડવી. પણ એ બનાવતી વખતે ત લાએ વલગી નહી જાએ તે માટે એની ઉ પર જરા જરા આટો ભભરાવવો. પછે એક પતરામાં મેલી ખુલી હવા વાલી જગામાં શુકવવા મેલો, અથવા થંડી ભઠીમાં મુકો એને ફેરવીઆ કરવી કે બધી ગમથી બરા બર સુકાએ. એ ટાંકનીને હલકી જાતની બ નાવવાને વાસતે કેટલાંકો એમાં (શતારચ) કાંજીનો આટો મારેછે. જો પેપરમીંટની અ થવા ગોલાબની ટાંકણી બનાવવી હોએ તો એજ પરમાંણે બનાવવી, પણ એમાં ફરક એટલોજ કે એમાં ગોલાબનુ એશેનશ લેવું એટલે ગોલાબની ટાંકણી થશે અને પેપરમી ટનુ તેલ નાખશોતો પેપરમીંટની ટાંકણી થશે. (જુઓ પેહેલા ભાગમાં બીજી રીત ના૦ ૪૫૦)

૧૪૯૮ **ગુંદરની ટાંકણી**—અરબી ગુંદર ૪ આંઉશ "શતારચ" (કાંજીનો આતો) ૧ આંઉશ, શફેદ ખાંડ ૧ આંઉશ, ગુંદરને ગનોજ બારીક છુંડી તેમાં શતારચ મેલવી ગોલાબના અથવા નારંગીના ફુલના પાંણી શા થે શારી પેઠે મેલવી રોટલીના જેવી પોહો રી વણવી. પછે તેના નાહાના નાહાના કટકા કાપી કાહાડી પતરાં ઊપર મુકી વખાતી કરવી. પણ બનાવતી વખતે વલગી જાએ નહી તે માટે એની ઊપર જરા જરા આતો ભભરા વો. (જુઓ ના૦ ૪૫૨)

૧૪૯૯ **જાયફલની ટાંકણી**— ૧ રતલ શફેદ ખાંડ, જાયફલનુ તેલ ૧ (પ્ર વાહી) દરામ, "શતારચ" (કાંજીનો આતો) ૦ાા રતલ. એ શઘલાને ગુંદરના પાંણી શાથે મેલવી પોહોર વણીને પતરાંની ગોલ નલીથી ટાંકણીઓ કાપી કાહાડવી. પણ એ બનાવતી વખતે હાતને વલગે નહી તેથી એની ઊપર જરા જ રા આતો ભભરાવવો. પછે પતરાંમાં મુકી ખો લી હવામાં અથવા થંડી ભઠીમાં શુકાતી ક રવી. એને રંગ આપવાને વાશતે જાવંતરી ના ઉકારાનું ("ઇનફયુજન આફ સાફરંન") જ રા પાણી નાંખી મેલવીને વણવું. એમાં શતા રચ આવીઆથી હલકી જાતની ટાંકણી બનશે.

૧૫૦૦ **શુંઠની ટાંકણી**—છુંડીને ઘ ણીજ બારીક કરેલી શુંઠ ૧ાા આંઉશ, બાવ લનો ગુંદર ૧ાા આંઉશ, શફેદ ખાંદ ૧ રતલ "શતારચ" (કાંજીનો આતો) ૦ાા રતલ એ શઘલાને ગુંદરનાં પાંણી શાથે મેલવી પોહોર વ. ણીને પતરાંની નલીથી તાંકણીઓ કાપી કાંહ ડવી. પછે પતરાંમાં મુકી ખોલી હવામાં અથ વા થંડી ભઠીમાં શુકાવા મુકવી પણ એને ર ગ આપવાને વાશતે ગુંદરના પાણી શાથે મેલ વતી વખતે થોરા ગોલાબમાં જરાં કેશરને ભીં જવીને તે કેશરનું (ગોલાબ) પાંણી સાથે મે લવવું અને પછે ટાંતણીઓ કાપી કાહાડશોતો પીલા રંગની ટાંકણી થશે. ટાંકણી બનાવતી વખતે હાતને વલગે નહી તે માટે એનાપર આટો ભભરાવવો.

૧૫૦૧ **તજની ટાંકણી**—તજનો છુ ડેલો બારીક ભુકો ૧ આંઉશ, શફેદ ખાંડ ૧ રતલ. એ બધાને ગુંદરના પાણી શાથે મેલવી નાખવું અને તેને વણી પતરાંની નલીથી ટાં કણીઓ કાપી કાહાડી પતરાંપર મુકીને ખોલી જગામાં શુકાવવા મુકવી. જો એમાં "શતારચ" (કાંજીનો આટો) નાખી મેલવશો તો હલકી જાતની ટાંકણી થશે, જો શુંઠનો ભુકો નાખી ને નહી બનાવોતો તેને બદલે તજનુ . તેલ ૧ દરામ નાખીને મેલવવું. (જુઓ ના૦ ૪૫૨)

૧૫૦૨ **આંગલીમાં ખુટો બેઠેલી** વીંટીને કાહાડવાનો શેહેલ ઊપાય—જો હાતની આંગલીમાં શુનાની વીંટી ખુટી બેઠી હોય અને નીકરતી નહી હોય અને આંગલી ઉપર શોજો ચહડીઓ હોય તો તે વીંટી ઉપર થોડો પારો ઘસવો એટલે તે વીંટી એટલી તો કકરી થશે કે જરા તેની ઊપર હ

લક્ષી હથોડી થોકીઆથી અથવા હાતે દાબી આથી તેના કટકા થશે. પછે એ વીટીના કડકાને તાવશોતો પાછું જેવુંને તેવું શુનું થશે.

૧૫૦૩ **પલાશતર આફ પેરીશથી** એટેલા ઘાટને કઠણું કરવાની રીત—ફટકી ના પાંણીમાં એક વાડલાંનો કટકો બોલી ઉપ લી ફીશમના ઘાટ અથવા નમુનાંને શારી પેઠે ધોઈ કાહાડવા, એટલે તેવો કઠણ થશે.

૧૫૦૪ **કેરીને લાંબી મુદત સુધી તાજી રાખવાની રીત**—જો પાક ઉપર આવેલી કેરીઓને તાજી રાખવી હોયતો, કેરીને ઝાડ ઉપરથી દીચકાં સુધાં તોરીને, તે દીચકાં ઉપર તરત તાબેલું મીન લગાડી શોજાં મધની અંદર બોલી રાખો એટલે કેરીને જેઆરે તહમે મધમાંથી કાહાડશો ત હારે જાણે તરતજ ઝાહાડ ઉપરથી તોરી કાહાડી હોય એવી તાજી દેખાશે.

૧૫૦૫ **શુંઠનું શરબત**—ના પ્રવ હી આંઉંસ સુંઠનો અરક લેઇ તેને અરધી પૈંટ ખાંડના સોજા શીરામાં મેલવી નાખવો. (જુઓ બીજા તહરેવાર જાતનાં શરબત નાં૦ ૪૪૪)

૧૫૦૬ **ગાલીચો કેવો પશંદ કરવો?**—જે ગાલીચામાં શફેદ ભોંય વધારે હોય તે ઘણું કરી લેવો નહી, કારણકે શફેદ રંગ બીજા રંગ કરતાં જલદી મેલો થઇ જાએછે. તેમજ જે ગલીચા ઉપર નાની તરાહ અથવા ચીત્ર પારેલા હોય તેવાં પચંદ કરવા કેમકે જીની બુતીના અથવા તરાહના ગલીચા પાશે પાંશે ગુંઠીને બનાવેલા હોયછે અને મોહોટી તહરાંનાં સાંખા છુટાં છુટાં હોયછે અને તેથી તે ઘટ હોતા નથી. એ ગલીચા ઓરડા મધે પાંથરવામાં આવેછે.

૧૫૦૭ **તડકાની લુ નો ઉપાએ**—લુ એટલે શુરજના શીધા તાપની માણુસ ઉપર અશર જેને અંગરેજીમાં Stroke of the sun એટલે શુરજનો ઝટકો કરીને કહેછે. જેને લુ લાગી હોય અને બે શુધી થઇ હોય તેના માથા ઉપર થંડુ પાણી નામીઆથી ઘણો ફાયદો થાએછે. બદન ઉપર થંડુ પાણી છાંતવું અને પંખાએ કરી થંદો પવન નાખવો, પછી દાકટરની મદદ લેવી. આપણા લોકો જ્યારે લુ લાગી હોયછે ત્યારે અથવા તેને અટકાવવાને માટે કાચી કેરી શાથે નીમક મેલવીને ખાયછે, આમલી પણ એજ માટે કામે લગાડછે. એ બેઉ વશતુઓ ખતાસ હોવાથી પેટમાં થંદક કરેછે અને ગરમીને તમોશ કરેછે તેથી ફાયદા કારકછે.

૧૫૦૮ **દાંતના પારા શુજેલાનો ઉપાએ**—દાંતના પારા શુજેલા રેહેતા હોયતો આએ મંજનથી દાતણ કરવું-ચાક સફાઇ ("પ્રીપેરડ ચાક") કીધેલા ૪ ભાગ, આરીશરૂટ પાઊદર ૨ ભાગ, હીરાબોલનો બારીક ભુકો ૧ ભાગ, અને "તાનીન" ૦૧ ભાગ. એ બધાને શાથે મેલવી દેઇ દાતણ કરવું.

૧૫૦૯ **નાકમાંથી પાતલી પોપડીઓ** નીકલવાનો ઊપાય—નાક શુકાયછે અને પાતલી પોપડીઓ નીકલેછે તે ઊપર શેહેલ ઉપાય ઘી અથવા શાલીડ તેલ મુકીઆથીં નરમ પડશે.

૧૫૧૦ **મોહોડું વાસ મારવાનુ કારણ**—મોહોડાંમાંથી વાશ આવવાના ઘણા કારણ હોયછે, તેમાં મુખ્ય બરશ અને મંજન વાપડીયા છતાં અછી રીતે દાંતની બેઉ બાજુ શાફ નહી કીધાથી અને તેથી ખાધેલો ખોરાક દાંતની વકતારોમાં ભરાઇને કોહે આથી વાશ મારેછે. જે લોકોના દાંત ઉપર શફેદ અથવા કાલી પોપરીઓ બંધાયછે તેઓના મોહોડાં હમેશાં વાશ મારેછે. દાંત સાફ હોવા છતાં જારે કોઠો સાફ નહી હોય અને બેહજમતી પુસકલ હોય તાહારે મોહોડું વાશ મારેછે.

૧૫૧૧ **આંખમાંથી લોહોડાંની** કગરશ કાહાડવાની રીત—લોહોઢાંની બારીક કગરશ ઉડીને આંખમાં ગઇ હોયતો તે વેલાએ એક મોહોટો લોહોચુંબકનો કટકો આંખની આગલ ધરવાથી તે કગરશ આશતે આશતે ખેંચાઇને આંખની કોરપર આવેકે તરત તેને કાહાડી લેવી.

૧૫૧૨ **કાનમેનો દુખાંરો નરમ** પારવાની રીત—મીઠી બદામનું તેલ ૨ દરામ, અને કેરબાના (Oil of amber) તેલના ૪ ટીપાં મેલવી દેવાં અને જારે કાનમાં દુખારો થતો હોય તેઆરે તેમાંથી ૪ ટીપાં કાનમાં રેડવાં.

૧૫૧૩ **ઊધરશનો ઈલાજ**—એક પેઆલામાં ગોલ અને શારો શરકો શરએ ભાગે નાખી મેલવીને તેની ઉપર એક રકાબી ઢાંકવી અને તેને આતશ આગ મેલવું. જેઆરે આ મેલવણી ગરમીથી એકરશ થાએ તેઆરે તેમાંથી ૪ વખત એક એક ચમચો લેવો.

૧૫૧૪ **કોલશાની પોલતીશ**—કોલશાની પોલતીશ શડાવાલા ચાંદા ઉપર અને શડેલી જગીઆ ઉપર મેલવાથી શડામાથી નીકલતો ખરાબ વાશ જતો રેહેછે, અને શડેલા છીછડા જલદી જુદા પડેછેઃ—પાંઉનો વચલો ગર ૨ આંઊશ લેઇ તેને એક નાહાની તાપીલીમાં નાખી તે ઉપર ખલખલતું પાંણી ૧૦ આઉસ રેડવું, પછી એ વાશણને ઇંગાર આગલ રાખીને ૧૦ મીનીટ શુધી પાંઉને ધુટવું, પછી અલશીનો લોટ (આતો) ૨ા આઊંસ લેઇ તેમાં જરા જરા નાખી મેલવવો અને તેઆરબાદ ૦ા આઉંસ કોલસાની ભુકી નાખી સઘલાની પોટીશ કરવી. પોતીશ તઇઆર થાય કે તેના . ઉપર ૦ા આઉંસ કોલશાની ભુકી ભભરાવીને પછી તે બાંધવી. (જુઓ આએ પુશતકના પેહેલા ભાગમાં તરેહવાર જાતની પોતીશ બનાવવાની જુદી જુદી રીત નાં૦ ૭૫૯)

૧૫૧૫ **વાની તથા નજલાની કલ તરત બેશાડવાનો ઈલાજ**—નાગચંપાની છાલ ૦ાા શેરને વાટી બારીક કરીને બરાંડી દારૂમાં ખખડાવીને વાની જગોપર બાંધે. પાતા તન (તરણ વખત) બાંધેતો તરત વા બેશાડે,

૧૫૧૬ **વાનો ઈલાજ**—ભાટ કરાનું (જારૂ) તોલા ૨, હરશાંકલના વેલા ૦ાા શેર, મીઠુ ૨ તોલા. આબા હલદ ૨ તોલા. એ સરવેને બારીક વાટી પાંણીમાં ગરમ કરીને વાપર બાંધેતો આરાંમ થાય.

૧૫૧૭ **નજલાનો ઈલાજ**—લીલા ધાણા, ગુલેઅરમાની, શુખડ. એ શરવેને મેલવીને લગાડવું તો ગરમીના નજલાને ઘણો ફાયદો પડે.

૧૫૧૮ **ઢોરને અથવા કુતરાને હરેક કોઈને કીડા પડે તેનો ઈલાજ**—તરપીટનનું તેલ લગાડે તો કીડા મરી જાય.

૧૫૧૯ **ગાલપર ખીલ થાએ તેનો ઈલાજ**—અફીણ મીશરી લીમ્બુના રશમાં ત્રાબાના વાશણ ઉપર ઘશીને લગાડવું.

૧૫૨૦ **પેપરમીંટનું પાંણી**—એશેનશ આફ પેપરમીંટ ૦ાા તોલો, શેાજું પાંણી ૨ પેંટ. એ બેઉને ભેલીઆથી પેપરમીંટનું પાંણી થાએછે.

૧૫૨૧ **શુગરલેડનું (લોશન) પાણી**—૧ દરામ શુગરલેડ (શુગર આફ લેડ)ને ૮ આઉસ સ્વચ્છ પાણીમાં મેલવવું. એટલે શુગરલેડનું પાણી થશે.

૧૫૨૨ **નશકોરી ફુતી હોએ તેનો ઉપાએ**—લોહીઆર માણસને નશકોરી ફુતેતો ફીકર નથી, ખુદરત વધારાનું લોહી કાઢી નાખેછે ને પછી એની મેલે બંધ થાયછે. પણ નબલા માણસને નાકમાંથી લોહી નીકલે

તો થંડામાં થંડું પાંણી. તે માણુસના માથા ઉ
પર અથવા નાકપર રેડવું. અથવા એતર મધે
ની કાલી માટી અથવા તે નહી મલી આવેતો
ધઉનાં કાંકરા લેઇ તેને પાંણીમાં ભીંજવીને તા
લવા ઉપર મુકાવે અને થોડી સુંધાડે તો તેથી
નશકોરીનું લોહી તરત બંધ થઇ જશે.

૧૫૨૩ **માથાના દુખનો ઈલાજ**—
ધાણા ધુટીને તેના પાંણીમા કેશર તથા અફીણ
ધસીને ચોપડે.

૧૫૨૪ **બીજો ઈલાજ**—અંજીરીની
જડ તથા સીંધવ પાંણીમાં ધસીને લગાડે તો
આરામ થાય.

૧૫૨૫ **તીજો ઈલાજ**—બોરડીનું મુ
લ તથા પીપેર એ બંધે જણસ પાંણીમાં ધસી
ને ચોપડેતો આરામ થાય (જુઓ ચોથો ઇલા
જ નાં૦ ૧૫૨૬)

૧૫૨૬ **ચોથો ઈલાજ**—કોલંગવાટ
રને પાંણીમાં ભેલી તેમાં કપડું ભીજવી માથા
તથા કપાલ ઉપર મુકે, અને તે કપડાની ઉપર
એ પાંણી થોડું થોડું રેડીને ભીજવેલુંજ રાખ
વુ. પણ આપણા લોકો ભીજવેલાં કપડાંને શુક
વવા દેઇ પછી તેને નીચવીને પાછું પાંણીમાં
ભીજવીને મુકેછે તે રીત શારી નથી. ભીજવી
ને મુકેલાં કપડાંને શુકવવા દેવું નહી,—પણ ભીજ
વેલુંજ રાખવું.

૧૫૨૭ **હાથ પગ તાહાઢા પડતા
હોએ તેનો ઇલાજ**—અંગુરી શરકામાં
શુખડને ધસીને હાથે તથા પગે ચોપડેતો શર
દી ભાગે.

૧૫૨૮ **અજીરન અથવા બદ હ
જમીનો ઉપાએ**—જેઓને ખોરાક બ
રોબર પચતો નથી અને બદહજમી થાયછે ત
ઓએ થોડું ખાવું, હલકો ખોરાક લેવો, ચાવી
ને ખાવું, વખતસર ખાવું, અને રાતના મોડું
ખાવું નહી.

૧૫૨૯ **વાળીટપર શાઈની અસ
ર**—શાઇનું પલાસ્તર બનાવી પેટની પીપરી ઉપ
ર મુકવું. શારીપેઠે અગન બલેને કાહાડી નાખવી.

૧૫૩૦ **શરકમનો ઉપાએ**—જાહા
રે શરકમ શેહેજ હોયછે તાહારે પેહલાં અંગ
માં થંડી વાગી આવેછે, સુસતી લાગેછે, અને
માથું ભાહારી થાયછે. થોડા વખતમાં નાખ
શુકાયછે, બંધ થાયછે અને પુશકલ છીક આ
વેછે. એ પછી થોડા અથવા વધારે વખત ર
હીને નાખ અને આંખ ગલવા માંડેછે. નાખ
માંથી ખારૂ નીતરૂ પાંણી ઝરફેછે અને તે એ
ટલુંતો તીલખછે કે નાખને લાલ કરી નાખેછે.
જો એનો ઉપાય નહી કરે તો તે છાતીમાં ઉત
રેછે અને ઉધરશ તેમજ છાતીનાં બીજાં દરદો
પેદા થાયછે જે ઘણી વખતે મોહોત લાવેછે.
ખાવા પીવામાં પહરેજી રાખવાની આ રોગમાં
જરૂરછે. ગરમ કાંજી, ગરમ દુધ, ગરમ ચાહે
પીધાથી ગલું શેકાયછે તથા શરકમનું જોર નર
મ પડેછે. દારૂ ઘણું કરીને શરકમ ઉપર માફ
ક આવતો નથી માટે તે પીવો નહી. શરકમ
વાલા આદમીએ થંડી ખાવી નહી અને ઘણે
થંડો પવન આંગ ઉપર લેવો નહી. ગરમ બદી
આંન પેહેડવાથી તેમજ ગલાંની આસપાસ ફ
લાનલ અથવા ગરમ ઉનનો પાતો બાંધીઆથી
શરકમનું જોર જલદી નરમ પડેછે. ૦ કલાક
અથવા વીશ મીનીટ ગરમ પાંણીમાં પગ બોર
વા, અથવા દર રાતરે ઉના પાંણીથી બેઉ પગ
ઝારવા. પછે તરત કપડાંથી નુછી નાખી બો
ધીને શુવું. જો શરકમનું જોર વધારે હોય અ
ને આખું અંગ દુએતો દુધને ઉકાલી તેનો બાફ
લીધાથી પણ ફાએદો થાયછે, પણ બાફ લેવા પ
છી તરત પવન આંગ ઉપર લેવો નહી. જારે
શરકમ ઘણો લાગતો હોય તીઆરે તે વખતે
પાંણી અથવા પાંણીનો ખોરાક ઘણોજ થોડો
લેવો. ઘણું પાંણી પીધાથી નાક વધારે ગલેછે.
જો શુકો થાંશો કાઓર કરેતો મોઢાંમાં જેઠીમ
ધના શીરાની લાકડી ચુશવી.

૧૫૩૧ **મોહોડાંમાંથી નીકલતો ખરાબ વાસ દુર કરવાનો ઉપાએ**—દરરોજ આએ નીચે પ્રમાણે પાંણી બનાવી તેના કોગલા કરવા. અરધી પેંટ બરાંડીમાં ૧ તોલો કપુર નાખીને પીગલાવો. પછી એક તમદેલમાં પાંણી ભરી તેમાં એક ચમચો ભરીને કપુરનો પીગલાવેલો બરાંનડી નામી એ પાંણીથી કોગલા કરવા.

૧૫૩૨ **હાલોવેની ગોલી**— હાલોવેની ગોલી બનાવવામાં ૪ ભાગ એલીઓ, ૨ ભાગ જાલાપ પાઉડર, ૨ ભાગ હીરાબોલ, અને ૨ ભાગ શુંઠ આવેછે એની ગુંદરના પાંણીમાં બબે ગરેનની ગોલીઓ બનાવેછે.

૧૫૩૨ **હમેશની કબજીઆતનો સરસ ઉપાએ**—જેનો કોઠો હમેશાં કબજ રેહેતો હોય તેને માટે સારો જોલાબ એછે કે હમેશાં પગે ચાલીને સારીપેઠે ફરવું, કસરત કરવી અને ખુલી હવા ખાવી. મરદ કરતાં ઓરતને વધારે કબજીઆત રેહેછે તેનું એક કારણ એછે કે ઓરતો પુરતી ફરવા હરવાની અને બીજી કશરત ઘણી થોડી લેછે. ઓઓ દાહાડો બેસીને કાહાડવાથી કબજીઆત વધેછે. બીજો સારો ઉપાય એછે કે જરા પણ ઝાડાની હાજત થાય તો તેને ખાંચવી નહી પણ તરત ઝાડે જવું, પછી તે હાજત ગમે એવી થોડી હોય તોપણ બરાબર વખતસર જવાનું જારી રાખીઆથીઝાડો ઉતરવાની આદત પડેછે.

૧૫૩૩ **ચોટ અથવા જરબનો ઉપાએ**—જારે બચ્ચું ચાલતાં ચાલતાં પડી જાયછે અને તેથી માથા ઉપર ડીમ્બું અથવા ઢીમનુ થઇ આવેછે, અથવા બે માંણસ સામ સામના મારામારી કરેછે તો ચેહેરા ઉપર બલુ ઢીમણા થઇ આવેછે અથવા ઉંચાનથી પડવાથી અગર કઇ વાગાથી ડીમ્બું થઇ આવે છે તેને ચોટ અથવા જરબ કહેછે. એનો ઘણો અને શેહેલો ઉપાય એછે કે ચોટાયલા ભાગને જેમ બને તેમ હીલવવો નહી અને તેના ઉપર કોઇબી દબાંણ કરવું નહી. જેમકે પગ ઉપર ચોટ લાગી હોયતો ચાલહાલ કરવી નહી. ચોટ ઉપર દવા તરીકે સરવેથી સરસ થંડું પાંણીછે. થંડાં પાંણીમાં લુગડું ભીજવી ચોટાએલા ભાગ ઉપર મેલાઆ કરવું જેથી ઢીમનુ બેસી જશે. એ ઉપાયથી સાધારણ જરબ તરત સારી થશે. થંડાં પાંણી શીવાએ "ટીંકચર આવ આરનાઇકા" નામની દવા ચોટ ઉપર ઘણી સારી અસર કરેછે. જો ચોટાએલા ભાગની ચામડી જાડી હોયતો તેના ઉપર એ દવા થોડી હલવેથી દાહાડામાં તરણ વાર મશલવી. પણ નાજુક ચામડી વાલા ભાગ ઉપર ચોટ લગી હોયતો એ દવામાં (થોડ઼ ઘણું) થંડું પાંણી રેડી તેના પોતા તે ઉપર મેલીઆ કરવાં જેથી મોહટાં ઢીંબાઓ બેસી જાયછે. આપણા લોકો વાગેલાં ઉપર બરાંડી દારૂ ચોપડેછે તે ફાયદો કરેછે. ચોટ અથવા જરબ સઘલી વેલા સારી કરવી આવી શેહેલી નથી. ચોટના જોર પરમાણે તથા જે ભાગ ઊપર તે લાગી હોય તેના અગતીય પરમાણે તેમાં વધતો ઓછો જોખમ રેહેછે. એટલુંજ નહી પણ કેટલાક ભાગો ઉપર જોરથી ચોટ વાગવાથી જીવ તરત જતો રેહેછે માટે એવી વેલા ડાકટરની સલાહ લીધેલી સારીછે.

૧૫૩૪ **જંતર કેવું પસંદ કરવું?**—ગોરો ઊતરતાં અટકાવ કરવા માટે જંતર વપડવામાં આવેછે. જંતર વેલાતી, લોહડાંની કમાનનું બંદબસત આવતું અને એવા આકારનું લેવું કે જાંહાં દબાંન કરવું ઘટે તે ભાગ શીવાએ બીજો કોઇ ભાગ ઉપર દબાંન નહી કરે. આદમીના કદ અને શકતી મુજબ કમાન મજબુત અથવા નરમ લેવી, ગાદી ઉઠાવદાર મજબુત, કઠણ અને મોહોટી જોઇએ કે પેટના ભોકથી તે ગોલીવેરની જગા ઉપર દબાન કરી શકે. જો જંતરની આએ ખુબી ધેઆનમાં નહી રાખી તો ફાયદો કરવાને બદલે ઉલટું અવ

ગુણ કરેછે. જો અંતર પેહેરતાં ગાદીની જ ગા શોહોરાઇ જાય તો જરા "સપીરીટ વાઇન" અથવા બરાંડીમાં થોડું પાંણી મેલવીને કટકા થી ભીંજવે રાખવું તેથી જગા જલદીથી શુકાઇ જશે.

૧૫૩૫ **પડત પડી રહેલા કુવામાં ઉતરતી વખતે લેવા જોગ સંભાલ**—પડત પડી રહેલા કુવાઓનાં પાંણી જલદીથી બગડી જાયછે. ઘણી વેલા તેમાં જેહેરી હવાઓ પેદા થાયછે અને. જારે તે કુવો ગાલવાને માટે માણસ અંદર ઊતરેછે તેવું જ એ હવાથીં ગુંગરાઇ જાયછે અને જો તરત ઊપર એંચી લીધું નહી હોયતો મરણ પાંમે છે એટલા માટે પડત કુવામાં માણસને ઊતારી આ આગમજ તપાસ કરવી કે તેમાં કાંઇ જેહેરી હવા પેદા થાયલીછે કે નહી—એક લાંબા સલીઆને છેડે બતી સલગાવીને કુવામાં દાખલ કરવી. જો બતી બુજાઇ જાય તો સમજવું કે તેમાં માણસને ઉતરવું સલામત ભરેલું નથી.

૧૫૩૬ **બેહોસી** અથવા બેસુધીનો ઉપાય—બેસુધીનો ઉપાય તરત કરવાની જરૂરછે. એટલા માટે દરએક જણને તેની સહમજ હોવી જોઇએ. જો ડાકટર નહી મલી આવેતો એટલું તો કરી શકે કે બેસુધીમાં વધારો થાય નહી. બેસુધ માણસને કદી પણ ઉથારવો અથવા બેસાડવો નહી, અથવા જો બેઠો કીધો હોય તેને વગર ઢીલ રાખવે સુવાડી દેવું. એ પછી બેસુધ માણસ આગલ જે ગરદી હોય તે દુર કરવી અને ખોલી હવા તેની ઉપર આવવા દેવી. જો ભીરમાં પડેલો હોય તો તરત સુતેલોને સુતેલોજ ઊચકીને ખોલી હવામાં લઇ જવો. તેના ચેહેરા ઊપર પંખા વટે પવન નાખવો અને ચેહેરા ઊપર, છાતી ઉપર અને બદન ઊપર થંડું પાંણી જરા જોરથી છાંટવું અને ફેરીથી પંખો કરવો. કોલનવાતર, લવંડર ઇત્યાદી ખુશબો પણ છાંટવી. તરત પીછ બાલીને તેનો ધુમાડો નાખ આગલ આપવો અથવા કાંદો ભાંજીને નાખ આગલ સુંઘારવો સઉથી સરશ "સમેલીંગ સાલટસ" (Smelling salts) હુશીઆર લાવવાની શીશી સુંઘ ડવી, તેથી તરત હુશીઆરી આવી જાયછે. એટલા માટે દરએક ઘરમાં એ દવાની શીશી રાખવી જરૂરછે, કાયકે તે ઘણી વેલા જાણ જાતો બચાવેછે, જો દવા ગલો શકેતો એક ચમચી અથવા ચમચો બરાંડી પાઇ દેવો, અને દર પાંચ મીનીટે આપતા જવું. જો એટલામાં હુશીઆ થાય નહી તો હાથ, પગ, અને પેટને ઘણો વાર લગી મશલીઆ કરવું. એક મોહોટું રાઇનું પલાસતર બનાવીને છાતીની ડાબી બાજુ ઉપર જાંહાં દીલની જગા આવી છે તાંહાં મારવું. પગના તલા ઊપર પણ રાઇ મારવી. જો લોહી જતા જતા બેસુધ થઇ હોય તો બેસુધી થયાથીજ લોહી બંધ થઇ જાય છે. એવી વેલા થોડો વાર શુવાડી રાખીઆથી અને થોડું પાંણી છાંટીઆથી હુશીઆરી આવી જાયછે. સંભાલ એટલીજ રાખવી કે તેને ઉથવા દેવો નહી.

૧૫૩૭ **શફેદ બાલને કાલા કરવાની રીત**—થોડાક આમરા લેઇ એક આખી રાત શુધી પાંણીથી ભીંજવી રાખવા શહવારના ઊઠતાંને વાર બાલને સાબુથી ધોઇ નાખી તે આમરાનું પાંણી બાલને લગાડવું. તે સુકાઇ ગયા પછી બાલ ખંખેરી નાખવા. પછી પેલા આમરાના પાંણીમાં થોડીક કલબ વાટીને નાખવી અને તે રાતે સુતી વખતે લગાડવું અને તેની ઊપર પાણ મુકી પાતો બાંધી લેવો, શહવારના ઊથતાં માથું ધોઇ નાખવું. એ પરમાણે બે વખત કીધું એટલે બાલ કાલા રેહેશે. પણ બીજા નવા ઊગનારા શફેદ આવશે જેને પણ તેમજ કાલા કરવા. શા. સો. દસતુર. (જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૬૯)

૧૫૩૮ **કુતરાંને અથવા ઢોરને** બીમારી થાય તેનેા ઇલાજ—ભમરડાના વેલા જે ભીંટપર થાયચ્છ તેના પાલાને રસ કાહાડીને ચેાપડતેા બીમારી બધી ખરી પડે.

૧૫૩૯ **બાલકોને ઉંઘમાંથી** ઉઠાડતી વખતે લેવા જેાગ શાહુચેતી—બાલકોને ઉંઘમાંથી ભડકાવી ઉઠાડવા અથવા એકાએક ગભડાત કરી તેમને ઝપકાવી ઉઠાડવા એ ઘણું જેાખમ ભરેલું કાંમછે. તેમજ એકાદ અંધારા ઓરડામાંથી ઊજરડાં વાલી જગા ઊપર અથવા જાહાં ઘણેા પ્રકાશ પડતેા હોય એવી જગા ઊપર બાલકને એકાએક એકદમ લઇ જવું જોઇતું નથી, કારણ કે પ્રકાશ એકાએક બાલકની નજરે પડવા થી તેની લેાચન શકતી ઘણી નબલી પડી જાયછે, ને બચપણથી તેની આંખેા ઝાખી પડવા માંડેછે. માટે કેટલાંક માબાપેા કેાઇવાર ધશારાબંધ બાલકોને એકદમ બાહાર લેઇ પડેછે તેમ કરવામાં લગાર સંભાલ તથા સાઉચેતી રાખવી જોઇએછે.

૧૫૪૦ **દુરગંધી વાશ** દુર કરવાનેા ઊપાય—"મેગદુગાશ દીશ ઇનફેકટીવ પાઊડર" (Megdoogas disinfective Powder) એ નામની ભુકીને પાંણીમાં મેલવી દુરગંધી જગા ઉપર નાખીએ હોય તેા તેથી ખરાબ વાશ આવતેા નથી.

૧૫૪૧ **બીજેા ઉપાએ**—"બલીચીંગ પાઉડર" (Bleaching Powder) એ નામની એક ચુનામાંથી કીધેલી પદારથ ઇંગરેજી ગાંધીની દુકાંનમાં વેચાતી મલેછે તે જેા દુરઘંધી ઊપર છાંટી હોય તેા ખરાબ વાશ જતેા રહેછે.

૧૫૪૨ **આજારી માણસના** ઓરડામાંથી ખરાબ વાશ દુર કરવાનેા ઉપાય—તરણ અથવા ચાર મેાહટા કાંદાને કાપી દોરીમાં પેાઇને ઓરડામાં તાંગી રાખવા. એટલે તે કાંદા ખરાબ હવાને શેાશી લેશે. દર ચાર કલાકે કાહાડી નાખી બીજા ઉપર પરમાણે કાપીને તાંગવા.

૧૫૪૩ **મેાહડાં પર ખીલ** થયા હેાય તેનેા ઉપાય—"સ્પીરીટ વાઇન" શેાજેા ૧ આઊંસ, પાંણી ૮ આઊંસ; "ઓરંજ ફલાવર વાતર" ૦ાા આઊંસ, તે નહી મલેતેા ૧ આઊંસ ગેાલાબ, "મયુરીઆટીક આસીડ ડાઇલ્યુટ" ૧ ચમચી. એ શરવેને એક કાચના વાશણમાં મેલવી નાખવું અને મેાહડું ધેાવા પછી લગાડવું. (જુઓ બીજી રીત ના૦ ૧૫૧૯)

૧૫૪૪ **ઈશપીરીટ આફ લવંડર**—લવંડરના તાજાં ફુલ ૧ાા રતલ, પરૂફ ઇસપીરીટ ૫ બાટલી. ઇસપીરીટમાં લવંડરના ફુલ નાખીને જે મીશાલે દારૂ જંતરમાં ગાલેચ્છ તે મીશાલે જંતરમાં નાંખી ગાલીને ૫ પેંટ કાહાડવેા. એ "શીમપલ સપીરીટ આફ લવંડર" દવા બનાવવાનાં કાંમમાં આવેછે તથા આંગ ઉપર ચેાપડવાનાં કાંમમાં આવેછે.

૧૫૪૫ **બેશી ગએલાં ચાવની આં** ઉઘાડવાનેા ઊપાય—હીશતરીઆના મરજમાં કેટલીક વખત ચાવનીયાં બેડેલાં હેાયછે અને તેથી ગલવાની મુશકેલી પડેછે. એવી વેલા ચાવનીયાં ઊપાડયાથી તરત હુશીઆરી આવી જાયછે—તે એછે કે, એક જેારાવર માણસે બેઉ હાથના પેહેલા આંગલાં છેક અંદર અને દાંતની પછવાંડે જે જગા રહેછે તાંહાં ઓશવા, બેઉ હાથના અંગુથાં હુડડી ઉપર મુકવા અને બાકીના તરણ આંગલાં ગાલની બાહેર રાખવા અને અંદર ગયલા આંગલાંથી હેઠેના હેાત ઊપર દબાન કરવું, તે વખતે જેારથી ગાલ બાહેરથી દાબવા અને અંગુઠાથી હેઠલું જડબુ નીચે દાંબવું, એમ કીધાથી ચાવનીયાં ઉઘડયા વગર રેહતાં નથી. આંપણા લેાકેા ચાવનીયાં ઊઘાડવાને માટે ચમચેાં દાંતની અંદર ઓશેછે તે રીત શારી નથી.

૧૫૪૬ **અલશીનું તેલ**—જો અલશીનું તેલ કાહાડવું હોય તો અલસીનાં (Linseed) બીજ હરેક વજને લઇને શાફ પથરની ખલમાં નાખીને ખુબ વાટીને બારીક કરી, તેને ઘટ શનના કપડાંમાં મુકીને વલ ઘાલી પીલીને તેલ કાહાડવું. એ તેલ હરેક તરેહના વાયુના દરદ ઊપર ચોપડવાને કાંમમાં આવેછે. તેમાં ચશક, શરક, કરતલ, શુલવાયુ, ધ્રુજારી, દેડકાં આવતાં હોય તેની ઉપર ચોપડવાથી ગુણ કરેછે.

૧૫૪૭ **બદાંમનું તેલ**—જો બદાંમનું તેલ કાહાડવું હોયતો મીઠી બદાંમની બીજ હરેક વજને લેઇને શાફી પથરની ખલમાં નાખીને ખુબ વાટીને બારીક કરી તેને ઘટ શનના કપડાંમાં મુકીને, વલ ઘાલી પીલીને તેલ કાહાડવુ. એ બલગમ તથા ખાંશી ઉપર ઘણું ગુણગારૂ છે. એનો ખોરાક ૧૦ થીતે ૩૦ ટીપાં સુધીનોછે.

૧૫૪૮ **તરપીતનનું તેલ**—તરપીટન ૫ રતલ, શાફું પાંણી ૪ પેંટ. એ બેઊને એકઠું મેલવી ત્રાબાંના તપીલાંમાં નાખીને ધીમી આંચે ઊકાલવું, એવું જે અંદરનું તેલ જરા પીલાશ ઉપર આવે. પછી ઉતારીને બાટલીમા ભરી મુકવું. એવી રીતનું બનાવેલું તેલ હરેક જાતના વાયુના રેગ વીશે આંગપર ચોપડવામાં આવેછે.

૧૫૪૯ **કોલમની ચાહ**—કોલમની કાટરી ૦ાા આઊંસ લઇ તેને ખોખરી કરવી, અને ૧૦ આઊંસ થંડા પાંણીમાં અરધો કલાક ભીજવી રાખવી. પછી નીટરૂં પાંણી કપડાંમાંથી ગાલી લેવું. એ ચાહ જ્યારે જોઇએ ત્યારે તાજી બનાવવી, કેમકે વધારે દીવસ રાખવાથી બીગડી જાયછે. એનો ખોરાક ૧ થી ૨ આઊંસનોછે. એ ચાહ ડાકતરો કેટલાંક દરદો ઊપર આપેછે. એને "ઇનફ્યુજન આફ કલમબા" કહેછે.

૧૫૫૦ **મરઘીનાં ઈંડાંનું તેલ**—જો મરઘીના ઈંડાંનુ તેલ કાહાડવું હોય તો તાજાં શારાં મોહટાં મરઘીનાં ઈંડાં ૧૦૦ લેઇને તેને પાંણીમાં કઠણ બાફવાં. પછે તેમાંથી તેની માતર આખી દાલ કાહાડી લેઇ તેનો બારીક ભુકો કરીને લોહોઢાંની કહરાઇમાં નાખવી. પછી તેને ચુહુલા પર મુકી નીચે બલતાંની ધીમી આંચ કરવી. પછે ચમચે કરી દાલને હીલવીઆ કરવી, કે જાહાજી બલે નહી. (પણ જો વખ્તપર બલેતો તેની ફીકર નહી, કારણ કે હીલવીઆથી જાહાજી બરશે નહી.) પછે કહરાઇની કોર વાકી કરવી જેથી એક તરફ તેલ આવશે એટલે તે તેલને કાહારતા જવું. એ તેલ અરધો શેરને આશરે નીકલશે. એને કાચની સીસીમાં ભરી મુકવું. (જુઓ આ પુશતકના પેહલા ભાગમાં બીજી રીત નમબર ૪૪૮. ઈંડાંનું તેલ.)

૧૫૫૧ **ધોએલો ચાક**—૧ રતલ શારો ચાક લેઇને ખલમાં નાખી ભુકો કરવો. પછે ઉપર પાંણી નામી નરમ જેવો કરી એક ચીનીના વાસણમાં અથવા મટોરીનાં ધુટેલાં વાસણમાં પેલો નરમ કીધેલો ચાક નાખવો. પછે ઉપર સુધી પાંણી રેડી ખુબ હીલવીને એક બાજુ રાખી મેલવું. જેઆરે સઘલો ચાક નીચે બેશે એટલે ઊપરથી નીટરૂં પાંણી કાહાડી નાખી એક રકાબીમાં પાંથરી સુકવવો. સુકાયા પછે તેને ખલ કરી બાટલીમાં ભરી રાખવો. એ દાહાજેલાને રૂઝાવેછે. એને "પ્રીપેરડ ચાક" કહેછે.

૧૫૫૨ **છીકણી બનાવવાની રીત**—ઘોલી કુટકી હરેક વજને લેઇ તેને છુંડી બારીક કરીને એક મજબુત બુચની બાટલીમાં ભરી રાખવી. એમાંથી જરાક સુંઘવાથી છીક અછી તરેહ આવેછે. (જુઓ બીજી રીત ના૦ ૯૪૩)

૧૫૫૩ **"પુરૂફ ઇસપીરીટ"**— "રેકતી ફાઇડ ઇસપીરીટ આફ વાઇન" ૧૦ પૈંટ, સોજ્જું પાંણી ૮ પૈંટ. એ બેઉને ભેલી નાખીઆથી "પુરૂફ ઇસપીરીટ" થાયછે. એ જાતે ઘણો નબલોછે. પણ હરેક દવાઇને પી ગલાવાને ઘણો જોરાવરછે.

૧૫૫૪ **માથાંની અગનીનો મલમ**—જો માથામાં અગની થતી હોય તો દહીની મલાઇમાં સુખડ ઘશીને તેમાં અબીલ ટાંક ૨ તથા ગોલાબ ટાંક ૧ નાખી મેલવીને માથે લેપ કરેતો માથાની ગરમી ભાગે.

૧૫૫૫ **વાદલાનો ભુકો બનાવવાની રીત**— ગમે એટલો વાદલાનો (Sponge) કટકો લેઇ તેને કાપીને જીણા જીણા કટકા કરવા તથા તેને શારીપેઠે પખોરીને તેમાંથી રેતી તથા કાંકરા કાહાડી નાખવા. પછે તે બારીક કટકાઓને ખલમાં નાખીને તે છુટા પડે ત્યાં સુધી ઘુંટીઆ કરવા. પછે એક લોહોઢાંનું મજબુત બુચ વાલુ વાશણ લેઇ તેની અંદર પેલો ભુકો નાખીને ધીમી આંચે ચુલા પર મુકીને તે વાસણ ખુબ લાલી ઉપર આવેને તપાસતા રેહવું, હેવું કે પેલો અંદરનો ભુકો ઘેરો લાલ (તપકીરીઆ કારો રંગના જેવો) ઇઆને ચમકતો થાય ને પછે પેલો અંદરનો ભુકો બાહાર કાહાડી સોજી ખલમાં વાટવો.

૧૫૫૬ **નાહાતી વખતે લેવા જોગ ચેતવણી**—ખાનું ખાધા પછી બે કલાકની અંદર કદી નાહાવું નહી. કામ કરવાથી યા કોઇબી બીજા કારણથી થાક લાગી હોયતો તરત નાહાતા ના. પરશેવો પડવા પછી શરીર થંડું થયું હોય ત્યારે નાહાશો ના, પણ શરીર ગરમ હોય તેટલાંજ જો નાહાવોતો અડચણ જેવું નથી. પાંણીમાં રેહવા પછી નાગે દીલે ખુલ્લી જગામાં યા કીનારા ઉપર બેશી શરીર ઉપર તાહાઢ લાગવા દેતા ના, ઘણો વાર શુધી પાંણીમાં રેહેવું નહી. પાંણીમાં રેહેવાથી જરાબી થંડી લાગેતો તરત બાહાર આવવું. પાંણીમાં રહેવા પછી જરા વારમાં ઘણી તાહાઢ લાગે યા પગ થંડા થઇ જાયતો ખોલ્લી હવામાં રેહતા ના. એક જોરાવર માંણસ સહવારના પોહરમાં ભુખે પેટે નાહેતો કશી અડચણ નહી, જે જુવાંન અને નબલુ માંણસ હોય તેને ખાણું ખાધા પછી તરણ કલાકે નાહાવું. જેઓનો જીવ જરા જરામાં ફરી આવતો હોય, જેઓને હઇડાંનું દરદ હોય તેઓએ તબીબની સલાહ લીધા વગર નાહાવું નહી.

૧૫૫૭ **મગજની તરીનો પાક**— સુંઠ ગણદેવીગરી ૦ા શેર, વલીઆરી ૫ પઇસા ભાર, ધાણાની બીજ ૫ પઇસા ભાર, ગોલાબના ફુલ ૨ પઇશા ભાર, ચારોલી ૫ પઇસા ભાર, બદામની બીજ ૦ા શેર, દરાખ ૦ા શેર, ખાંડ બુરૂ ૦ાા શેર. એ શરવેને ખાંડીને એકરશ કરે. પછી એક કહરાઇમાં શોજ્જું ઘી ૧ાા સેર રેડીને કકરાવવું. પછે તેમાં ઉપલાં શઘલાં વશાણા નાખીને તરત ઢાંકણું ઢાંકી દેવું. પછી ચમચથી એકરશ કરીને ચુલાપરથી હેથે ઉતારી કાચના વાશણમાં ભરી રાખે. તેમાંથી રોજ ૫ પઇસા ભાર ખાયતો મગજે તરી થાય તથા માથાનુ દુખ ભાગે.

૧૫૫૮ **દાંતપર લીલ નહી ચહડે તેનું મંજન**—લાલ અથવા કાલી શોપારી ગમે એટલી લેઇને તેને લોહઢી ઉપર ચુલે મેલી, નીચે બલતું કરી શોપારી બલીને કોલશા થાય ત્યારે હેઠે ઉતારે. પછી તેને છુંડીને મલમલના કપડાંથી ચાલી કાહાડવી. મેડા જેવી ભુકી થાય કે શીશીમાં ભરી મુકે, એથી રોજ દાંતને ઘશી દાતણ કરેતો ઉપર લીલ ચહડે નહી તથા દાંત શારા શફેદ રહે.

૧૫૫૯ **શુરા ખારના કાગજ**— ૧ શેર પાંણીમાં જેટલો પીગલી જાય તેટલો શુરોખાર નાખવો. પછી તેમાં "બ્લાટીંગ પેપર" બોલી કાહાડી સુકવી રાખવા. એટલે એ "નાઈટર પેપર" થયા. એ કાગજને શુકી જગામાં સાચવી રાખવાં, કેમકે હવા લાગવાથી બીગડી જાયછે. એવાં કાગજ તઈઆર વેચાતાં પણ મલેછે. આ કાગજ હાફ્ણનું જોર નરમ પારવા શારૂં વપરાયછે. જ્યારે હાફ્ણનું જોર થાય તાહારે એમાંથી ૬થી તે ૮ ઇંચ સમચોરશ કતકો લેઇ તેને એક ખુણેથી શલગાવવો, અને પછી ધોલીઆની ઉપર આજારીને બેશાડી તેની છતરી ઉપર જાડી ચાદર ફરતી ઢાંકી દેઇ તેમાં કાગજ બલવા દેવું, જેથી ફરતણીની અંદર શઘલી હવામાં સુરાખારનો ધુમાડો મલી જશે અને તે હાફ્ણવાલા શવાશમાં ગયાથી તરત તેનું જોર નરમ પડી જશે. અથવા એક નાહાની ઓરડીમાં આજારીને રાખી એ કાગજ બાલવાથી પણ તેનો ગુણ થાયછે. મતલબ કાગજમાંથી નીકલતો ધુમાડો છેક નાક આગલ ધરવાની જરૂર નથી. પણ આજારી જે હવા શવાસમાં લેછે તે હવામાં એ ધુમાડો ફેલાવો જોઇએ. એને "નાઈટર પેપર" કહેછે.

૧૫૬૦ **જીરા પાખ**—સોજું શફેદ જીરૂ ૪॥ તોલા, સુંઠ ૨ તોલા, શફેદ મરી ૧ તોલો. પેહલાં અંગુરી સરકામાં અથવા શેરડીના શરકામાં જીરાંને ખરઆતીને એક દાહાડો રાખી મુકવું. પછી તેને બાહાર કાહાડી છાયડા વાલી જગામાં શુકવીને તેમાં ઉપલી ચીજોને જુદી જુદી બારીક છુંડવી. પછી ચોખું મધ ૨૦ તોલા લેઇ તેનો ચાશ કરી તેમાં પેલાં વશાણા શરવે નાખીને પાખ કરી રાખવો. એનું વજન ૦॥ તોલો શહવાર શાંહાંજ ખાયતો બદહજમીના રોગને તથા અંતરગલના રોગને તથા કોઠાની નબલાઇને તથા વાયુના રોગને અને બીજા શરદીના દરદો ઉપર ગુણ કરેછે.

૧૫૬૧ **ગુલકંન**—ગુલકંન બનાવવાની બે રીતછે. તેમાં પેહલી રીત એકે જોઇએ એટલા ખરા ગોલાબના ખુશબોદાર ફુલના દીચકાં કાહાડી નાખીને તેની પાંદરીઓ છુટી પાડવી. પછે દર ૦॥ રતલ ગોલાબની પાંડરીએ શવા શેર શાકરનો એક તપીલીમાં શીરો બનાવવો, પછે પેલી ગોલાબની પાંડરીઓને દશતાથી કુટીને માવા જેવી કરી પેલા શાકરના ચાશમાં નાખી ચમચે ખુબ ફેરવી એકરશ કરવી. જ્યારે ચાશ (શીરો) બંધાય અને પાંણીનો શેજાર નહી રહે તાહારે હેઠલ ઊતારી ગમેતો ૦। તોલો એલચીદાણા બોખરા કરી નાખવા. થંડુ પડેને કાચના ચપુમાં ભરી મુકવો. **બીજી રીત**— ગોલાબના ફુલની અરધો રતલ પાંડરીઓ લેવી તથા શવા શેર શાકરને શોજી ખલમાં નાખી બારીક છુંડવી. પછે એક કલાઇના ખુમચામાં ફુલની પાંડરીઓ નાખી તથા શાકરનો છુંડેલો ભુકો નાખી શાથે ભેલી દેવો. પછે તેને હાતે હાતે ખુબ મશલીને માવા જેવું કરવું. પછે કાચની બરણી અથવા કાચના ઢાકણ વાલા ચપુમાં ભરી તેનું મોહોડું કપરાંથી બાંધી ચાલીશ દાહાડા શુધી તડકો અને થારમાં મુકી રાખવું, તથા ચાર પાંચ દાહાડે બરણીનું મોહડું છોરી અંદર ચમચો ફેરવી નીચે ઊપર કરવું. એ પ્રમાણે ૪૦ દાહાડા થારને તડકું આપીને પછે વાપડવામાં લેવું. જો વધારે બનાવવો હોયતો દર ૦॥ રતલ ગોલાબની પાંડરીએ શવા શેર શાકર લેઇને બનાવવો. (જુઓ આ પુશતકના પેહલા ભાગમાં બીજી રીત નાં૦ ૬૯૯)

૧૫૬૨ **આદા પાક**—આદું શારૂં દલદાર વગર રેશાનું ૧ શેર લેઇ તેની જીની બારીક રેશા જેવી કચુંબર કરવી. પછે કલઇના તપીલાંમાં તે નાખી તેમાં બશેર પાંણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ચુલાપર મુકવું. જ્યારે પાંણી બલીને એક શેરને આશરે રહે કે કરછીથી કરી ખુબ ગુંઠીઆ કરવું. તે એટલે સુધી ઘુંઠીઆ ક

રવું કે અરધો શેર પાંણી રહે તથા આદું એકરશ થઇ જવું જોઇએ. પછે તેમાં શારો શ ક્રાઇદાર વગર કચરાનો ગોલ બશેરને ધ્રુગ્રે પાડી ભુકો કરીને તેમાં નાખવો. જ્યારે એ શબલું રાબડી જેવું થઇને શેહેજ તાર બંધાવા આવે એવું થાય કે તેમાં પીપર ૨ તોલા, શુંઠ ૨ તોલા, શફેદ મરી ૧ તોલો, તજ શેલાની ૨ તોલા, તમાલપતર ૨ તોલા, એલચી ૨ તોલા, કેશર ૧ તોલો, લવંગ ૨ તોલા, જાવંતરી ૨ તોલા, એ રશાંલ ૪ તોલા અને ગોખરૂ ૪ તોલા. એ શરવે વશાણાને બારીક ધ્રુંડી કપરછાંટ કરી શેરવે ભુકો તેમાં નાખી કરછીથી શારીપેઠે ઘુંટી એકરશ કરી, પાંણીનો શેજાર કંઇ નહી રહે તેમ ગુલકંન જેવું થાય કે ચુલા પરથી હેથે ઉતારવું. ગમેતો ગુલકન જેવું રાખે ને ગમેતો ચોરશ પટલા કટકા કરે. જો એ આદાપાક વધારે તીખો લાગેતો બીજો ૦॥ શેર ગોલ તથા બીજું ૦॥ શેર ઘી લેઇ, ઘી ગોલની ચાશણી નવેશરથી કરી ઉપલો તઇઆર કીધેલો આદા પાક હેમા ફરીથી નાખી મેલવીને એકરશ કરી ઉતારી કાચના વાશણમાં ભરી મુકે. એનો ખોરાક માશા ૧ થીતે ૩ શુધીનોછે. શકત વાઇ, શરદી, તથા પેટના ફુગારા ઉપર ખાધામાં આવે છે. ગરમ પડેતો ઉપરથી દુધ પીએ.

૧૫૬૩ **દહરાજનો ઉપાય**—ગુલ બગલીનો રશ ૧ શેર, ગરમાલાના પાતરાંનો રશ ૧ શેર, આરતી કપુર ૪ તોલા, નોશાગર ૪ તોલા, કારાં મરી ૪ તોલા. પેહલા કપુર, નોશાગર તથા કારાં મરીને ખલ કરી રશ શાથે મેલવી દહરાજને લગાડે. **બીજો ઉપાએ**—"શીતરીક આશીડ" પીછે કરીને દહરાજને જરા ખોખવીને ઉપર લગાડેતો છોલતાં નીકલી જાય. (જુઓ બીજો ઉપાય ના૦ ૯૬૩)

૧૫૬૪ **કાંન પાકેલો રૂજવવાનો** ઈલાજ—ઉભીસીંગના તનમનીઆનો પાલો નીચોવીને તેના ટીપાં ૫ તડકે શુવારીને કાનમાં નાખે, દીન ત્રણ શુધી તો પાકેલો કાંન રૂજે. **બીજો ઈલાજ**—"ગલીશરીન" તોલો ૦॥ તથા "લાડેનમ" તોલો ૦॥. એ બેઉને મેલવીને કાંનમાં ટીપાં મુકે.

૧૫૬૫ **વારા (નારૂ)નો ઈલાજ**—અરીથા શેર ૦। વાટીને બારીક કરવા અને તેની ગોરી કરી મુકવી. પછી તે ગોરી પાંણીમાં વાટીને વારાના છાગરા ઉપર લગાડવી, અને ઉપર પાણ બાંધવું. એટલે વારાનું ગુછરૂં ખેંચી કાહાડશે અથવા બાગી નાખશે. **બીજો ઈલાજ**—રતંનજોગનું દુધ કાહાડીને વાલાને ચોપડે અને ઉપર પાણ બાંધે.

૧૫૬૬ **ફટકીનું (લોશન) પાંણી**—૩ દરાંમ ફટકીને ૧ પેંટ પાંણીમાં પીગલાવવી. એ પાંણી ઘા લાગો હોય તેનો કટકો નરમ પડવા પછી તેની ઉપર તેમજ શોજા ઉપર કપડું ભીજવીને મુકવામાં આવેછે જેથી અકરશાત નરમ પડવા શાથ ઘા જલદી રૂજેછે.

૧૫૬૭ **બલાકીંગ બનાવવાની રીત**—૪ આઊંશ દીવાની કાજલ, ૨ આઊંશ ગોલ, તથા નરમ કીધેલો ધંધકનો તેજાબ (Diluted vitriol) ૧ ચમચો, મીઠું તેલ ૦॥ આઊંશ, શરકો ૧ ગલાશ, પાંણી ૧ પેંટ. પેહલાં તેલ, ગોલ અને કાજલને શાથે મેલવી નાખવી જેથી લાહી જેવું થશે. પછે તેમાં ધંધકનો તેજાબ નાખવો, તયારબાદ તેમાં થોડું થોડું પાંણી અથવા શરકો રેડી મેલવતા જવું. (જુઓ બીજી રીત નંબર ૨૯૬ તથા નંબર ૧૩૯૧)

૧૫૬૮ **દાંત દુખવાનો ઈલાજ**—ડા૦ બલેક નામે એક હુશીઆર તબીબે એવું જાહેર કરવુંછે કે ગમે તેવા દાંત દુખતા હે

ય તે ઉપર જો નીચલો શાદો ઇલાજ અજમા વવામાં આવેતો દુખાવો તરત નરમ પડેછે:—૨ દરામ ફટકી લેઇને તેને બહુજ બારીક પીશવી અને પછી દાંતને લગાડવી યાદ રાખવું કે સંધીવાના સંબંધમાં દાંત દુખતા હોયતો આ ઇલાજ લાગુ પડવાનો નથી.

૧૫૬૯ **દાહાડના દુખનો ઉપાય**—જો દાંતની દાહાડ કલતી હોયતો જરા રૂની ઉપર લવંગના તેલના બે ત્રણ ટીપાં મેલી દુખતી દાહાડમાં મુકવું.

૧૫૭૦ **માછલીને તાજી રાખવાની નવી કલા**—પોરચુગાલ ખાતે આ રીતે માછલીને લાંબી મુદત સુધી તાજી રાખવામાં આવેછે. તેના પેટમાંનાં સઘલાં આંતરડાં વીગેરે કાહાડી નાખીને પછી તેમાં થોડીક ખાંડ ભભરાવવી અને પછી માછલીને શરખી સપાટી ઉપર ગોઠવવી, જેથી કરીને પેલી ખાંડ બને એટલી માછલીમાં પેવશ થઇ શકે. આ શેહેલી રીતથી માછલી બીગડતી નથી. એક ચમચો ભરીને ખાંડ હોયતો આ રીતે એક પાંચ રતલની માછલીને તાજી રાખવા માટે બસછે. (જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૨૦૬)

૧૫૭૧ **ફલાનેલના નવાં કપડાં** શંકોચાય નહી એવાં કરવાની રીત—ફલાનેલના કપડાંને પેહલાં ધોઇને પછે વેતરીઆં હોયતો ધોવાયા પછી સંકોચાઇ અથવા તુકડા પરી જતા નથી. પણ જો નવાંજ વેતરીયાં હોયતો ધોવાયા પછે સંકોચાઇ જાયછે એટલુંજ નહી પણ અશલ થાને તે તુકડું પડેછે, તેથી સઉથી શરશ રીત એછે કે તે કપડાંને વેતરીયા આગમજ થોડાવાર પાંણીમાં બોલી રાખી શારીપેઠે ભીંજવા પછે એમના એમ નીચવીઆ વગર વખાતા કરવા જેથી પાંણી નીપરાઇ જશે. જ્યારે તદન સુકાઇ જાય કે તે કપડાંનો કોઇ પણ ભાગ એંચીઆ વગર તેની અલગીને અલગી ધરી કરી થોડાવાર દાબી રાખવો, પછે તેના જોઇએ તેવાં કપડાં વેતરવાં.

૧૫૭૨ **ફલાનેલનાં કપડાંને ધોવાની રીત**—જો ફલાનેલનું અથવા કોઇબી જાતનું ઉનનું કપડું જો ઘણું મેલું થયું હોયતો તેને લાંબો વખત છાશમાં બોલી રાખી પછે અરીથા અથવા સાબુ અને ગરમ પાંણીથી ધોઇ નાખવું.

૧૫૭૩ **નાઇટર આફ પોટાશ**—જો શાફ કીધેલો શુરોખાર બનાવવો હોયતો:—૧ રતલ ચોખો શુરોખાર લેઇને તેને પુરતાં પાંણીમાં તે પીગલે તીયાં શુધી ઉકાલવું. પછે તેને ગાલીને હવાની થંડી જગા ઉપર મુકીને શુકવવું. પછે બાટલીમાં ભરી બુચ મારવો. એને "પ્રીપેરડ નાઇટર" કહેછે.

૧૫૭૪ **કારબોનેટ આફ આમોનીઆ**—એટલે શાફ કીધેલો નવશાગર:—નવશાગર શારો ૧ રતલ, શાફ કીધેલો ચાક ૨ રતલ. એ બેઉને જુદી જુદી ખલમાં છુંડવું. પછે તેને એક બીજામાં ભેલીને કાચના વાશણમાં નાખી ગરમ કરવું. ગરમ કરતી વખતે ધીમી ધીમી આંચ વધારતા જવું તે એવું કે પેલું કાચનું વાશણ જરા લાલ થાય તીયાં સુધી રાખવું. પછે નીચે ઉતારી તેને કાહાડી લેવું. પછે તેને મજબુત બુચની કાચની બાટલીમાં ભરી રાંખવું. એને "પ્રીપેરડ આમોનીઆ" કહેછે.

૧૫૭૫ **કારબોનેટ આફ લાઈમ**—જો શાફ કીધેલો ચાક બનાવવો હોય તો ૧ રતલ ચાકને ખલમાં નાખી ભુકો કરવો. પછે ઉપર પાંણી નામી નરમ જેવો કરી એક ચીણીના વાશણમાં અથવા મેટાડીનાં ધુટેલા વાશણમાં નાખવો. પછે ઉપર સુધી પાંણી રેડી ખુબ હીલવીને એક બાજુ રાખી મેલવું, જ્યારે શઘલો ચાક નીચે બેશે એટલે ઉપરથી નીતરૂં પાંણી કાહાડી નાખી એક રકાબીમાં પાથરી શુકવવો. સુકાયા પછે તેને ખલ કરી બાટલીમાં ભરી રાખવો. એ દાઝેલાને રૂઝાવે છે. એને "પ્રીપેરડ ચાક" કરીને કહેછે.

૧૫૭૬ **કારબોનેટ આફ સોડા**—હરેક વજનમાં ચોખો શાજીખાર લેવો. પછે તેનો ભુકો કરી તે દુણે એટલું પાંણી નામવું પછે તેને એક વાશણમાં નાખીને તે શાજીખાર શઘલો પીગલી જાય ત્યાં સુધી ઉકાલવું. પછે તેને ઊકાલી કાગલથી ગાલી કાહાડી એક લોહઢાંનાં વાશણમાં નાખી ફરીથી ઊકાલવું. જયારે તે ઘટ થાય કે હેઠે ઉતારીને થંડું પડવા દેવું. એટલે ચુનચુનની માફક ગાંગડા થશે. પછે તેને મોટાં મોહડાંની બાટલીમાં ભરીને મજબુત બુચ મારી રાખવો.

૧૫૭૭ **કારબોનેટ આફ પોટાશ**—"શબ કારબોનેટ આફ પોટાશ" ૧ રતલ, "કારબોનેટ આફ આમોનીઆ" ૩ આંઊંશ, શોજું પાંણી ૧ પેંટ. પેહલાં "કારબોનેટ આફ પોટાશ" તથા "કારબોનેટ આફ આમોનીઆ" ને પાંણીમાં પીગલાવી દેવા. પછે એક વાશણમાં નાખીને રેતીની ગરમીમાં મુકીને ૩ કલાક શુધી ઉકાલવું, પણ એ વાશણની ઊપર ઢાંકણુ ઢાંકવું નહી. જ્યારે તે થોડી કઠણ થવા આવે કે બાહાર કાહાડીને એક રકાબીમાં છુટી કરીને નાખવી અને પછે તેને સુકાવી બાટલીમાં ભરી રાખવી.

૧૫૭૮ **પીપલાના ઝાડને મારી નાખવાની રીત**—ગમે એવો પીપલો પોશાઈને મોટો થયો હોય તેના મુલની અંદર તોનું કદ તપાશીને જો ૩ અથવા ૪ તોલા શારી હીંગના ગાંગડા નાખી પાછી મટોડી વાલી હોય તો એક બે મહીનામાં તે પીપલાનું ઝાડ મરી જશે.

૧૫૭૯ **તજનું શરબત**—૨ આંઊંસ શારી પેઠે છુંડેલી તજને ૧ પેંટ ઊકલતાં પાંણીમાં નાખી ૦॥ કલાક ઉકાલવી, અને પછી તે પાંણીને ફલાનેલના કપડાંમાંથી ગાલી લઇ તેમાં ૧॥ રતલ છુંડેલી બુરા ખાંડ તથા થોડાં ગુલાબ પાંણી શાથે કફ ચહડાવેલી એક ઈંડાંની શફેદી નાખવી, પછે મેલવણીને પાછી ચુલા ઊપર મુકી જ્યાં શુધી શારો નીરમલ શીરો થાય ત્યાં શુધી ધીમી આંચ ઉપર ઉકાલવી તથા ઉપર જે મેલ તરી આવે તેને શંભાલથી કાહાડયા કરવો. શીરો તદન થંડો થવા પછે તેને બાટલીમા ભરી મજબુત બુચ મારવો.

૧૫૮૦ **લવંગનું શરબત**—તજને બદલે લવંગ લેવાં અને ઉપલી રીતે બનાવો. (જુઓ નાં૦ ૧૫૭૯)

૧૫૮૧ **જાવંતરીનું શરબત**—તજને બદલે જાવંત્રી લેવી અને ઉપલી રીતે બનાવવું. (જુઓ નાં૦ ૧૫૭૯)

૧૫૮૨ **એલચીનું શરબત**—તજને બદલે એલચી લેવી અને ઉપલી રીતે બનાવવું. (જુઓ નાં૦ ૧૫૭૯)

૧૫૮૩ **ઝીણું જાનવર પેટમાં** ગરાયું હોય તેનો ઉપાય—પાંણી અથવા કોઇબી પ્રવાહી ચીજ શાથે જો કોઇબી જાતનું ઝીણું જાનવર હોજરીમાં ગયું હોય તો તરત તે આદમીને ૧ અથવા ૨॥ ચમચી શોલ્ટો શરકો પાવો. આએ ઉપાયથી તે જાનવર તરત હોજરીમાં મરી જશે.

૧૫૮૪ **કુઇનીન**—એ દવા ઘણી કુવત આપનારીછે, અને દરેક તાપ ગયા પછે એ દવા કુવત દાખલ આપવી. એનો વજન મોટા માણશને ૧ થીતે ૫ ગરેન આપવો. બચ્ચાંને ૧ ગરેનમાંથી દશ ભાગ કરીને એક ભાગ આપવો.

૧૫૮૫ **કબાતમાં કીડીઓ થતી** હોય તેનો ઉપાય—કપુર અને આખાં કાલાં મરીને શાથે મેલી મલમલના કપડાંની નાની કોઠલીઓમાં ભરી કબાતનાં ખુને ખુને મુકવી.

૧૫૮૬ **ઝાડ ઉપરની લીલનો** નાશ કરવાનો ઉપાય—જો ઝાડ ઊપર લીલ થતી હોયતો કલી ચુનો અને લાકડાંની રાખ શરખે ભાગે લેઇ પાંણીમાં મેલવી ઝાડ ઉપર લગાડયાથી તે ઊપર લીલ થતી અટકશે.

૧૫૮૭ **છાપવાની શાહીનું રોલર બનાવવાની રીત**—લીથોગ્રાફને માટે છાપવાનું શાહીનું રોલર બનાવવું હોયતો જેટલી જોઇએ એટલી લંબાઇનું લાકડાનું રોલ બનાવી ઉપર તેને બેશતો આવે એવો એક શફાઇદાર શુવાલો ચાંમડાંનો કટકો મજબુત તાંણીને જરી લેવો.

૧૫૮૮ **હરેક જાતનો અરક** બનાવતી વખતે લેવા જોગ સમજણ—એ અરક બનાવવાની રીત એછે કે તે દવાઇને તેના વજન પરમાણે લેઇને કુટીને "ઇસપીરીટ આફ વાઇન" માં અથવા હરેક જાતના બેવરા ફુલ દારૂમાં તેના વજન પરમાણે ૭—૧૪ દાહાડા શુધી ભીંજવી રાખીને પછી બાટલી ઉપર ગરણી મુકીને તે ઉપર "બલાટીંગ પેપર" બાંધીને તેના ઉપર પેલી સઘલી દવાઇ રેડીને બાટલીમાં ટીપે ટીપે ગારી લેવી. જારે સઘલી ગલાઇ રહે કે પેલો કુચો તથા કાગજ ફેંકી દેવું, અને પેલા ગારેલા ઓષડને બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારી રાખવો, કદાપી બલાટીંગ પેપર (શાહી શોશવાનું કાગજ) નહી મલેતો તેની જગોએ જાડું ઘટ કપડું બાંધવું. (જુઓ તરેહવાર જાતના ટીંકચ્યર નાં ૩૩૭)

૧૫૮૯ **હીંગનો અરક**—શાત દાહાડા શુધી ૨ આઉંસ ચોખી હીંગના ભુકાને પોણી પેંટ "પુરૂફ ઇસપીરીટ" (દારૂના અરક) માં નાખી ભીંજવી રાખો. પછી ઉપર પ્રમાણે ગાલી લેવો (જુઓ નાં ૧૫૮૮)

૧૫૯૦ **હીરાબોલનો અરક**—રાા આઉંસ હીરાબોલના ભુકાને રાા પેંટ "પુરૂફ ઇસપીરીટ" (દારૂનો અરક) માં ૭ દાહાડા શુધી ભીંજવી રાખો. પછી ઉપર પરમાણે બાતલીમાં ગાલી લેવો. (જુઓ નાં ૧૫૮૮)

૧૫૯૧ **શુંઠનો અરક**—શુંઠનો ભુકો ૧ આંઉસને ૧ પેંટ "પુરૂફ ઇસપીરીટ" (દારૂનો અરક) માં ૭ દાહાડા શુધી ભીંજવી ઉપર પરમાણે ગારી લેવો. (જુઓ નાં ૧૫૮૮)

૧૫૯૨ **રેઇબારનો અરક**—રેઇબાર ૨ આઉંસ, એલચી દાણાનો ભુકો ૦। આંઉસ, કેશર ૮ માસા, "પુરૂફ ઇસપીરીટ" (દારૂનો અરક) ૨ પેંટ. એ બધાને ૭ દાહાડા શુધી ઇસપીરીટમાં ભીંજવી રાખી ઉપલી રીત પરમાણે બાટલીમાં ગાલી લેવો. (જુઓ નાં ૧૫૮૮)

૧૫૯૩ **કસતુરીનો અરક**—"સીવેટ" (Civet—એક જાતની બીલાડીમાંથી નીકલતી પીલા ભુરા રંગની કસતુરી) ૩૦ ગરેન, ગુલાબનું અતર ૨૫ ટીપાં, કસતુરીની ભુકી ૧ આંઉસ, લવંગનું તેલ ૧૦ ટીપાં, અને "આલકોહોલ" (દારૂનો અરક) ૪ પેંટ. આ સઘલાને શાથે મેલવી તથા હીલવીને થરવા દેવું.

૧૫૯૪ **કેશરનો અરક**—શીજી કેશર ૪ આંઉસ, "રેકટીફાઇડ ઇસપીરીટ" ૬ પેંટ. પેહલા કેશરને ૪ પેંટ ઇસપીરીટમાં ૩ દાહાડા શુધી ભીંજવી રાખો. પછે બાકીની ૨ પેંટ નાખીને તેને બીજા ૩ દાહાડા શુધી રાખી ગારી લેઇ કાચની મજબુત બુચ વાલી બાતલીઓમાં ભરી રાખો. એ અરક હરેક બીજી દવાઇ બનાવવાના કાંમમાં આવેછે. (જુઓ નાં ૧૫૮૮)

૧૫૯૫ **અફીણનો અરક બનાવવાની રીત**—કઠણ અફીણ ૧ આંઉસ, વાટી ૧ પેંટ "પુરૂફ ઇસપીરીટ" માં ૭ દાહાડા શુધી ભીંજવી રાખો પછી બલાટીંગ પેપરથી ગાલીને બાતલીમાં ભરી રાખો. એ સરીર ઉપર ચોપડવાના કાંમમાં આવેછે.

૧૫૯૬ **નારંગીનાં ફુલનું પાંણી** (આરંજ ફલાવર વાટર)—નારંગીના ફુલ ૧૫ રતલ અને પાંણી ૯ ગેયાલન. આ બંધેને જંતરમાં નાખી ૭ ગેયાલન પાણી ગાલી લેવું.

૧૫૯૭ **ગોલાબના ફુલનું પાંણી**—૩૦ રતલ ગોલાબના ફુલની તાજી પાંડરીઓ

અને ૧૩ ગેમાલન પાંણીને દારૂ ગાલવાના જંતરમાં નાખી ૧૦ ગેયાલનથી ઊપર પાંણી ગાલી લેવું.

૧૫૯૮ **દાંતના દરદનો ઉપાય**—જો કોઇનો દાંત ઘણોજ દરદ કરતો હોય તો "નીટરીક આસીડ" એક સલી ઉપર લેઇને હેવી રીતે તપાશીને તેજ દુખતા દાંત ઉપર લગાડવી કે બીજા દાંતને અથવા પારાને લાગે નહી કેમકે જો બીજી જગોએ જરાબી લાગશેતો છાગરેા ઉઠશે, શાથી કે એ આસીડ આગ શરાખું અને દાહામ મુકવા જોગછે તેથી એ એાશર દાંતપર મુકતી વખતે ઘણીજ સંભાલ લેવી.

૧૫૯૯ **કાંનમાં પરૂ થાય તેનો ઉપાય**—જો કાન પાકતો હોય અને અંદરથી પરૂં આવતું હોય તેા તે પરૂં બંધ કરવું નહી, પરૂ બંધ કરયાથી કાનની નીચે અથવા ગલાંમાં ઉતરશેને ગાંઠ ગાલશે ને ચાવણીઆં શુજી આવશે અથવા હરેક બીજી જગોએ તે પરૂ રશતો કરશે વાશતે હરગેજ પરૂ આવતુ બંધ કરવું નહી. જો પરૂ આવે તે શાથે કાન દરદ કરે ને ઘંધ મારેતો બરાંડી તથા ઉનું પાંણી એ બંધેને ભેલીને કાનની નાઢલી પીચકારી ભરીને હલવેથી કાંનમાં મારવી કે પરૂ જાડું થાઇ ને ભીતરમાં વલગી રહયું હોય તે ધોવાઇ આવે ને કાન શાફ થાય, અથવા "ટીંકચર આફ મર" તથા ઉનું પાંણી ભેલીને તેની પીચકારી મારવી.

૧૬૦૦ **કાંનમાં સંભલાય નહી તેનો ઉપાય**—કાંદાનો રશ કાહાડી ગાલીને તેના ટીપાં શહવાર શાંહાંજ કાંનમાં મુકીયા કરવાં. એથી બેહેરપણ તથા કાનમાં ગુણ ગુણ થતું હોય તેખી મટે.

ધાતું મારવાની બાબદ.

આએ હેઠલ આપેલી ધાતું મારવાની કેટલીક બાબદો એક મેહેરબાંન મીત્રની પાશે હાથની લખેલી વઇદકને લગતી જુની ચોપડી હતી તેમાંથી ઊતારી લીધીછે. તેથી એ ધાતું મારવાની બાબદો ખોટીછે યા ખરીછે તે વીશે ચોકશ કહી શકાતું નથી, પણ એવી બાબદો વીશે કેટલાક દેશી વઇદો સારૂ ગ્નાન ધરાવેછે, તેથી જો તેઓની નજરમાં એમાંની કોઇક બાબદો ખોટી માલમ પડેતો લખી જણાવેઆથી કોઇ બીજી જોગવાઇએ સુધારીને ફરી દાખલ કરવામાં આવશે. "રચનાર."

૧૬૦૧ **તરાંબુ મારવાની બાબદ**—૧ શેર ત્રાંબાનાં પતરાં કાગજ જેવાં કરે, તથા ઘંધક ૧ શેરને કોરા (નવા) હાલ્લાંમાં તાવીને પતરાંની ઉપર રેડી દીએ. પછે કપરમીંટ કરીને હાલ્લાનું મોહોડું બંધ કરે અને આંચ ગદપુચ પોર દોહોરની કરે તો ત્રાખું સુધ થાય. (જુઓ બીજી રીત.)

૧૬૦૨ **બીજી રીત**—ત્રાંબાનો વેહેર તોલા ૨, બકરીના પીત્તા નંગ ૨ ની અંદર ભરી રાખે પછે ગદપુચ આંચ કોડીઆમે સપટ કરી મુકે તો સુધ થાય. (જુઓ ત્રીજી રીત.)

૧૬૦૩ **તરીજી રીત**—ત્રાબાનાં પતરાં ટાંક ૫, ઘંધક અમલશારો ટાક ૧૦. શાથે કુલીમાં ઘાલી મોહોડું બંધ કરે, અને છાના ૫૦ ની આંચ કરીને તેમાં મુકેતો ત્રાબુ સુધ થાય. (જુઓ ચોથી રીત.)

૧૬૦૪ **ચોથી રીત**—ત્રાબું તાવીને કંતારા થોરના રશમે ધારે, એવી રીતે ૭ વાર તાવીને ધારેતો સુધ થાય.

૧૬૦૫ **તરાંબુ શફેદ કરવાનો** ઇલાજ—નારંગી વછનાગના કટકા કરીને કોડીઆમાં ત્રાંબા સાથે ભરીને પછે તેને પટ દેવા. તાડીનો, તથા શરકાનો, આમલીનો, લીંબુનો, આકડાનો, કુવારનો. એ સરવે પટ દેઇ આંચ દીએતો શફેદ થાય.

૧૬૦૬ **તરાંબુ મારીને સોવન** કરવાની રીત—સોમલ તોલા ૨, પારો તોલા ૨, ગુંગર ભેસા તોલા ૨, ત્રાંબુ ચોખ્ખું તોલા ૨, શોપારી કાલી શેર ૦ાા. એ શરવેને પાન નગ ૨૦૦ નો રશ કાહાડીને પટ દીજીએ. પછે હાલા (માટીનું વાશણુ) મે ગાલીને ચુણો તથા ગોલને શાથે મેલવીને મોડે મોહિર કરવી. પછે ચુલા ઉપર અગનની ધીમી ધીમી આંચ કરી મુકવી. પછી ઉતારીને ૧ તોલો ત્રબામે માસો ૧ નાખેતો હેમ થાય.

૧૬૦૭ **હીંગરો મારવાની બાબદ**—હીંગરો ટાંક ૫ ને, કાંદાના રશના પટ ૭ દેવા. વાટી બારીક કરીને પટ દેવાં. પછી ધતુરાના રશના પટ ૭ દેવા. પછી ગોલો કરી કાંદો ૧ કોતરીને તેમાં મુકવો. પછી ગાબરૂ મારીને તે કાંદો બરે એટલી અગની કરવી એટલે સુધ થશે. (જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૧૬૧૨)

૧૬૦૮ **હીંગરનો પારો કાઢવાની બાબદ**—હીંગરો શેર ૦ ને આમરાના રશમાં એકદન ખલે. પછે દમરૂ જંતરે કરીને પારો ઊપર વલગે તે લીએ તે પારો સુધ થાય.

૧૬૦૯ **કલાઈ મારવાની બાબદ**—કલઇ તોલા ૪ ના પટરા કરે તથા અરડનો આતો શેર ૧ લેઇ તેની બે રોટલી કરે. તે એક રોટલીપર બધા કલઇના પતરાં પાંથરે. પછે બીજી રોટલી તેની ઉપર વલગાવે. પછી તેની ધાર સીંગરાની મીશાલ દાબીને બીરી લીએ. પછે અડીઆ તાપલો એકની વચે રોટલી મુકીને અડીઆને શલગાવી દીએ. પછી તે રોટલીની વચેથી મમરા જેવી ખીલેલી કલઇ કાઢી લીએ. (જુઓ બીજી રીત. નાં૦ ૧૬૧૦)

૧૬૧૦ **બીજી રીત**—કલઇ શેર ૦। અજમો શેર ૧, ભોંએ રીંગનીના દીરવા શેર ૦ાા. એ શાથે કલઇના પટરા મેલવી કપરમીંટ કરી અડીઆનો તાપલો એક શીચી તેમાં મુકીને સલગાવે. પછી તેમાંથી કલઇ પાકેલુ કાહાડે.

૧૬૧૧ **તીજી રીત**—કલઈ તોલા ૧ ને લોહડાંના કાંશીઆમાં ગરમ કરીને ગુલબાશની યા ગોલાબની લાકડીએ કરી હલાવીએતો ક લઇ મરે.

૧૬૧૨ **ઈંગરો મારવાની બાબદ**—ભોંએ પાટરીનો રશ શેર ૦।, પાણુનો રશ શેર ૧, ભાંગરાનો રશ શેર ૧, સુનેલીનો રશ શેર ૧, કાંદાનો રશ શેર ૧. એ સરવે રશમે ઇંગરો ખલ કરીને પછે દન બે લગે ખલ કરે, પછે આંચ પોહોર એકની ધીમી કીજીએ તો શુદ થાયછે. (જુઓ બીજી રીત. ૧૬૧૩)

૧૬૧૩ **બીજી રીત**—ઇંગરો અરડના આતાના વરામે ભરીને તે વરા શરશીઆ તેલમાં તરે. વરી ઇંગરો કાહાડીને બીજામા ભરી ફરી તરે. એ રીતે વાર ૧૦૧ વખત તરેતો ઇંગલો શુદ શફેદ થાય.

૧૬૧૪ **વછનાગ શોહોધવાની** વીગત—વછનાગની પોટલી જીના કપડાંમાં બાંધીને દુધ શેર ૩ માં ઉકાલે, દુધ બલેને પછે ઊતારીને કાહાડી લીએ.

૧૬૧૫ **શંખ કોડો મારવાની બાબદ**—સંખ મોહોટો એક લઇને લીંબુના રશમે તેને ભીંજવીને તર કરે. પછે કપરમીંટ કરીને ભારી આંચ લોહોવારની ધમણુની યા સુણાની ભઠીની આંચ દીન ૩ તથા ૪ ની કરે. પછે કાહાડીને ભરી મુકે.

૧૬૧૬ પારો મારવાની બાબદ—પારો તોલો ૧, ખડીઓ ખાર તોલો ૧, કલી ચુણો તોલો ૧, રાતી શોપારી તોલો ૧. એ ચારે જણશને કાદવની કુલ્લીમા ભરીને કાલા ધતુરાનો રશ ૧ શેર તેમાં રેડવો. પછે તેમાં ચમપેલીનો પાલો ૧ તોલો મુકવો. પછે તે કુલ્લીનું મોહોડું બંધ કરી કપરમીંટ કરી લેવું. પછી ઘરની બાહેર જમીનમાં એક ગજ સમ ચોરશ ખાડો ખાણવો, અને તેમાં સુકા અલીઆં (જંગલી છાના) અરધા ખાડા સુધી ભરવા. પછી તે ઊપર પેલી કુલ્લી મુકવી, અને ઊપર અલીઆ ભરીને ખાડો પુરી લેવો. પછી તે ખાડામાં આતશ મુકી શલગાવી દેવું. જ્યારે તે બલી રહે અને થંડું પડે કે તેમાંથી પેલી કુલ્લી કાહાડવી એટલે તે કુલ્લીમાં ખાક છે તેમાંથી ૫ રતી લેઇ ૧ તોલો ત્રાંબું ગાલીને તેમાં નાખીને ચારવવું તેથી શોવન થશે.

૧૬૧૭ પારાનો પરતીકાર છે ચુણા જેવો થાય—પારો તોલા ૨ ને શરપંખાના પાતરાના રશમાં ભીંજવે. પછે મંજીઠ તથા શરપંખાનો રશ શાથે ખલ કરીએ. ખલતાં ખલતાં ટીકરી બંધાય એટલે કાઢીને કાદવના કોડીઆમા મુકી ઊપર બીજું કોડીયું બાંધે. મુંદરા કરી બીરોને ચુણો, ગેર, મીઠું, રાખ, જુનો રૂ, બકરીની તલી, ગુંગર. એ શરવેનો ભુકો કરી, લેપ કરી એને કોડીઆને બંધ કરીએ, ચુલે ચહરાવી પોહોર એકની ધીમી આંચ દેઇએતો સુધ થાય.

૧૬૧૮ પારો મારવાની બાબદ—પારો તોલો ૧, નવશાગર તોલો ૧, શરપંખાના પાતરાંનો રશ તોલા ૧૦, મા પોહોર બે લગી ખલે. પછે લાડો કરીને શપટમા મુકીને, સરપંખાના પાતરા તરે ઉપર મુકીને સપટ બંધ કરે. પછે કપરમીંટ કરીને ગલેફ કરીને આંચ છાના ૨૫ ની દીજીએ તો પારો સુધ થાય.

૧૬૧૯ પારો માખણીઓ કરવાની બાબદ—લીમડાના પાટરાંનો રશ તથા ભોંય આમલીનો રસ તથા ઉજલી દરોઇ જરમુર સાથે તેનો રશ તથા પીરાં ફુલની ભોંય પાતરીનો રશ, ભાંગરાનો રશ, કાલા ધતુરાનો રશ તથા વછનાગ ઘશીને પારો ટાંક ાા વછનાગ સાથે ખલ કરે દીન ૧૫. પછે પેલા ૨ શમે પોહોર ૭ લગે ખલેતો પારો બંધાય ને માખણ જેવો થાયતો અકશીર બને.

૧૬૨૦ પારો શુધ ચુણા જેવો પકાવાની બાબદ—પારો તથા નવસાગર સરખે ભાગે લેવા. પછે સરપંખાના રશમે મંજીઠનું ભુકો ભીજવી મુકીએ. પોહોર એક પછે છુછો નીચવીને કાહાડી નાખે. પછે તે રશમે પારો તથા નવશાગર શાથે ખલીએ. પછે ટીકરી કરીને તવામાં મુકીને ઢાંકીને આંચ પોહોર એકની કરેતો તે પારો સુધ ચુણા જેવો થશે.

૧૬૨૧ શીશું મારવાની બાબદ—સીસું ઠીકરામાં તાવીને કુમારની જડે કરીને હીલવીઆ કરે. (જુઓ નાં૦ ૧૬૨૨)

૧૬૨૨ બીજી રીત—શીસું શેર ાા, ઠીકરામાં તાવીને, પછે પીપરાની વડવાઇના પીલાનું ભુકુ કરીને તવાયલાં સીસાંમાં નાખતા જઇએ ને ઢાકી રાખીએ અને એજ પીપરાની લાકડીએ હીલાવીએ. જ્યાં સુધી ભશમ થાય ત્યાં સુધી આંચ કરીએતો સુધ થાય.

૧૬૨૩ લોહોડું આંચે મારવાની બાબદ—લોહોઢાંનો કીટ વરશ ૨૦ નો જુનો શેર ૧ ને લોહોઢાંના કાંશીઆમાં ભરીને તપાવવું. પછે ગાયના મુતરમાં એ રેડવું. એવા પટ ૧૦૮ દેવા. પછે લાવીને આંકડાનાં દુધમાં બુડતું કરવું. દન ૫ તથા ૭ પછે ખરશાની થોરના દુધમાં ભીંજવવું. પછે કાદવની કુલ્લીમાં ભરીને મોહોડે મોહોર કરીને ગડપુચ

આંચ દેવી. પછે તાહાડી પડેને કાહાડીને આલવી.

૧૬૨૪ **શુરજની આંચે લોહડુ મારવાની આબદ**—કાણુશે ઘશેલો પોલાડનો વેહેર ૧ શેર ને ચીણીના પેઆલાંમાં મુકીને જાંબુના ઝાડની છાલના રશમે ખરતું કરીને સુરજની આંચે રેહેવા દીજીએ. એ રીતે માસ છ સુધી સુરજની આંચે રેહેવા દેજીએ, પછે સુકાય ને ખલ કરીને રાખવું.

૧૬૨૫ **પોલાદની ખાખ શુરજની આંચે મારવાની બાબદ**—કાનશે ઘશેલો પોલાડનો વેહેર શેર ૧ ને પેઆલામાં મુકીને જલ ૬ અંગુરી શરકો યા તાડનો જલદ શરકો ૫ શેરડીનો જલદ શરકો, તેમાં ભીંજવી રાખી છ માશ સુધી સુરજની આંચે રેહેવા દીએ. શરકો ઘટેતો રેડીઆ કરે, પછે ખલ કરીને ભરી મુકે.

૧૬૨૬ **પોલાદ આંચે મારવાની બાબદ**—પોલાદનો વેહેર કાનશે ઘશેલો ૧ શેર આમરા સુકકા ૧ શેર. એ બેઉને તાડના શરકામાં ખલ કરે. દન ૧૫ પછે કાદવના ધાડવામાં ઘાલીને મોહોડે કપરમીટ કરી ઘડીયું બાવરના તથા બોરડીના લાકડાં મણ ૩ ની આંચ કરી તેમાં મુકે.

૧૬૨૭ **પોલાડ મારવાની વીગત**—પોલાદનો વેહેર ૧ શેર, સુકકા આમરા ૧ શેર તથા કુમારનો ગર ૧ શેર. એ **શરવે**ને ખલ કરીએ. ધંધક ટાંક ૯ ના પટ દીજીએ. પછે હીંગરો ટાંક ૧ તથા ધંધક ટાંક ૪ તથા જરમખીના પાતરાંના પટ ૭ દીજીએ, અરડુશાના પટ ૭ દીજીએ તથા નગોરના રશના પટ ૭ દીજીએ, પછે ગડપુચ આંચ દીજીએતો પોલાડ સુધ થાય.

૧૬૨૮ **અબરખ મારવાની બાબદ**—અબરખના પટરા ૧ શેરને ગરમ કરીને નગોરનો રશ તથા લીંબુ ૨૫ નો રશ કાહાડીને તેમા નગોરનો પાલો ઉકારી તેમાં અબરખ દીન ૭ તથા ૧૪ સુધી ખલ કરે. પછે કુમારના રશમે દીન ૭ પછે તેની રોટલીના જેવી ટાંકલીઓ તોલા ૧ ને વજને કરીને સુકવે. પછે જમીનમાં એક વેંહેંત ખાડો ખણીને છાણા ૧૫ મુકીને ઊપર લીમડાનો પાલો ૧ શેર બીછાવે, તે ઉપર પેલી બધી ટીકીઓ (ટાંકલી) મુકે. અને બીજો પાલો શેર ૨ ઉપર બીછાવે. પછે બીજા છાણા ૧૫ સીંચીને શલગાવે તે પાકીને પીરી સુંના જેવી થાયને કાહાડો જો કાચી હોયતો ફરી એજ માફક આંચમે મુકે. (જુઓ બીજી રીત.નાં૦ ૧૬૨૯)

૧૬૨૯ **બીજી રીત**—અબરખના પતરાં શેર ૦।, શુરોખાર શેર ૦।. તરે ઊપર સુરોખાર મુકી અરીઆ તાપલો એક સીચી શલગાવેતો અબરક મરે. (જુઓ ના૦૧૬૩૦)

૧૬૩૦ **તીજી રીત**—અબરક તોલા ૨ ને ખાંડી કપરછાંટ કરી લીંબુના રશમા ભીંજવે દન ૨. પછે આદુના રશમાં ભીંજવે દન ૨, પછે ધતુરાના રસમા ભીંજવે ખલે દન ૫, પછે ભોંયરીંગણીના રશમાં ભીંજવે ખલે દીન ૫. બદામરીના પાતરાંમાં ખલે દન ૫. હરશાંકલના રશમાં ખલે દન ૫. પટેપટ આંચ દીએ. એક એક પટે એકેકી આંચ દીએતો સુદ થાય. (જુઓ ના૦ ૧૬૩૧)

૧૬૩૧ **ચોથી રીત**—ગમે એટલા વજનમાં અબરખના ચકા લેઇ તેને લોહોડાંની ખાનીમાં છુંડીને આટા જેવો બારીક ભુકો કરવો. પછે કપડાંથી ચાલી ફરીથી છુંડીને મેડા જેવો ભુકો કરી મલમલના ઘટ કપડાંથી ચાલીને તેને ખલમાં નાખવો. પછે વડનું દુધ તથા ગુલરનું દુધ. (જેને ઉમરાનું ઝાડ કહેછે

તે બેઉ દુધ સરખે ભાગે લઈને તે અબરકનાં ભુકાની ગોલી બંધાય તેટલું દુધ નાખી, ખલમા ઘુંટી તેની ગોલી બાંધવી, અને તે ગોલી રહે હેવી મુશ (શુનું રૂપુ ગાલવાની કુલ્લી) લેઇ તેમાં અબરખની ગોલી સુકવીને મુકવી, અને તેના મોહોડાપર બેસતી આવે તેવી ઠીકરી ગોલ ઘશીને ઉપર ધાંકવી. પછે તેને એક કપરમીંટ એટલે ઉપર કપડું લપેટી તેનીપર ભીંજવેલી મટોડીનો લેપ) કરવો અને તે સુકાયા પછે એક હાથ ઊંડો તથા અરધો હાથ પોહોલો એક ખાડો જમીનમા ખોડી તેમાં લાકડી તથા કોલશો ભરવો. વચોવચમાં પેલી અબરખની ગોલી વાલેલી મુસ (કુલ્લી) મુકવી, પછે સલગવી દેવું. પણ યાદ રાખવું કે ખાડાંમાં કોલશ એકાએક શલગશે નહી વાસતે ખાડામાં નીચે જંગલી ગોબરી (અડીઆ–છાણા) ચાર પાચ મુકવી તથા વચમાં એકુબે તેના કટકા મુકવ અને ઉપરથી પણ જંગલી છાના સીચી મુકવા એવી રીતે કે મુશની આશપાશ કોલશો આવે અને કોલશાની આશપાશ જંગલી ગોબરી આવે એમ કીધાથી કોલશા જલદીથી શલગશે એ કીરીઆ ચારથી પાંચ તોલા શુધી અબરખને શારૂ છે, પણ જો વધુ હોયતો ખાડો મોટો જોઇએ. પછે એ મુશ તાહાઢી પડેને અંદરથી અબરકની ગોલી કાહાડવી. તે ઘણુ કરીને કાલી થયલી નીકલશે. પછે એ ગોલીને વાટીને લોખંડની નાહાલી કહરાઈમાં ભુકો મેલવો, અને ચુલાપર મુકી શારૂ બલતુ. કરી તવથા વટે ફેરવતા જવું. એમ કરતાં જયારે અબરક શફેદ થાય ને હેઠલ ઊતારવી. થંડી પડેને ફરીથી વાટીને મલમલના શફેદ કપડાંથી ચાલી કાહાડી સીસીમાં ભરી મુકવી. (જુઓ પાંચમી રીત ના૦ ૧૬૩૨)

૧૬૩૨ **પાંચમી રીત**—સુરોખાર ૫ રેપર શીચીને મુકેતો અબરખની માતરા થાય. શેર ૦ા અપરકતો શેર ૦ા શુરો લેવો. શુરો ધોએલો લેઇ ખાંડી ભુકો કરવો. અબરક આબી રાખવી, પણ અબરકના ચકાના પરો આવેચ તે પર જુદા પારવા. પછે લોખંડની કહરાઇ લેઇ તેમાં કાગજના બેવરા પર જેટલો શુરાનો ભુકો પાંથરવો ને તેની ઉપર અબરકનુ એક ચકું મુકવું. પછે તેની ઊપર પાછો સુરાનો ભુકો પાંથરી વરી બીજું ચકું મેલવું. એમ પરેપર શુરોખાર પાંથરીને જેટલા ચકા અબરકના હોય તેમ લેવા. જેમ નીચે તેમ ઊપર શુરો ધાકી લેવો. પછે ચુલા ઉપર તે કહરાઇ મુકી નીચે બલતું કરવું. ઉપર કશું ધાંકવાની જરૂર નથી, થંડું પડેને નીચે ઉતારવું. અબરક શફેદ ચુના જેવી મુલાએમ થશે તે તજવીજથી સઘલી કાહાડી લેઇ ખલમાં વાટી કાચની શીશીમાં ભરી મુકવી.

૧૬૩૩ **હરતાલ મારવાની બાબદ**—હરતાલ બેશવરખી શેર ૧ લીએ. આછણુ શેર ૩ માં પશતો પશતો એ ખલ કરે, પછે ખાખરના મુલનો રશ શેર ૩ મા ખલ કરે, કુમારનો રશ શેર ૩ માં ખલ કરે, કાચકીન પાતરાંનો રશ શેર ૩ માં ખલ કરે, આંકડાંનુ દુધ શેર ૩ માં ખલ કરે. પછે એજ દુધમ લોડો કરીને તડકે શુકવે, શુકાયને પછે ખાખરની રાખ શેર ૧ા તથા પીપરાની છાલની રાખ શેર ૧ા. એ બેઊનું કુલ્લું બનાવી તેમાં મુકી બીરીને ઘડપુચ આંચ દેતો શુધ થાય.

૧૬૩૪ **પરવાલું મારવાની બાબદ**—૧૦ તોલા પરવાલાના એકથી તે અરધા આંગલ જેટલા જીના જીના કટકા કરવા, તથા તરીફલા તોલા ૪૦ કુટી કપરછાંટ કરીને ભુકો કરવો. પછે એક માટીનું ગારકું અથવા મોહોટી કુલ્લી જેમાં એ શરવે શમાઇ શકાય. તેવી લેવી. પછે પેલા ગારકા અથવા કુલ્લીની અંદર થોડો તરીફલાનો ભુકો બીછાવીને તેની ઉપર પરવાલું બીછાવવું. પાછો તેની ઉપર તરીફલાનો ભુકો પાંથરી ઉપર પરવાલું પાંથરવું.

એ પરમાણે બે તરણ પર કરીને કુલ્લી મોહોડાં સુધી ભરવી પણ દાક આગલથી અધુરી રા ખવી (ઇઆને ગારકાની દાક આગલથી બે આંગલ સુધી ખાલી જગા રાખવી.) ની ચે ઊપર તરીફલાનો ભુકો અને વચમાં પરવાલુ એ રીતે ભરી ઉપર કોડીયું ધાંકવું. પછે તેની ઊપર કપરમીંટ ૩ કરવા, અને તે લેપ શુકાયા પછે જમીનમાં એક ગજ ઊંડો અને એક ગ જ પોહોરો એવો શમચોરશ ખાડો ખોડી તે ખાડો અરધો જંગલી ગોબરી (અડીઆ) થી ભરવો. પછે વચમાં પેલા પરવાલાનું ગારકું મે લી બાકીનો અરધો ખાડો જંગલી છાનાથી થ શી થશીને ઉપર જમીનની બે તરણ આંગલ ચહડે તેટલાં અડીઆં સીંચીને ખાડો ભરવો. પછે તેને શલગાવી દેવું. આંચ મજબુત આ પવી. (જ્યાં પવન ફુકતો નહી હોય ત્યાં એ ખાડો ખણીને ભઠી કરવી.) જ્યારે તમામ થંડું થાય ત્યારે પેલું માટીનું વાશણ તજવીજ થી કાહાડી લેવું, તેમાંથી પરવાલું શફેદ ચણા જેવું થઇને નીકલશે તે સંભાલથી કાહાડી લે વું. પછે તેને શારી ખલમાં ખલ કરીને બી લોરી કુચની સીસીમાં ભરી રાખવું. ઉપર જે તારીફલા લખેલાછે તે હરડાં, બેહેડાં અને સુ કા આંમલાં એ તરણ જીણસ મલી તરીફલ સમજવા. (જુઓ હેઠલ આપેલી બીજી રીત.)

૧૬૩૫ **બીજી રીત**—ઉપલી રીતે કા લી દરાખમાં પરવાલું મારવામાં આવેછે. જે ત રીફલાનું વજન ઉપર કહેલુંછે તેજ વજન કા લી દરાખનું લેવું અને ઉપલીજ રીતે બધી ક્રી રીઆ કરવી. (જુઓ ત્રીજી રીત નાં૦ ૧૬૩૬)

૧૬૩૬ **તરીજી રીત**—મરઘીના ઇંડ ાંઘાઇ સાફ કરી શુકવી બારીક ભુકો કરી નીચે ઉપર એ ભુકાનું પર કરવું અને તેની વચમાં પરવાલું મેલી બંધ કરીને ઉપલી રીતે બનાવ વું. (જુઓ નાં૦ ૧૬૩૫) જો કોઇ રીતમાં કસુર પડવાથી જો પરવાલું કાચું રહી જાયતો બીજી વખત પાછો પેક કરી આંચ આપવી.

૧૬૩૭ **ભાગેલા હાથ પગ ઉપર** મારવાનો લેપનો પાતો—જો હાથ પગ તથા હા ડકું ભાગું હોય તે સાંધવાનો આએ લેપછે:— ખરદામનીના મુલીઆની છાલ તોલા ૪, ઘઉ નો મેડો તોલો ૧, આબાહલડ વાટેલી તોલો ૧, બોર તોલો ૧, રેવનચીનો શીરો તોલો ૦ા, શીકોતરી એલીઓ તોલો ૦ા, સાબુ તોલો ૦ા, મેડા લાકડી તોલો ૦ા, લુધર તોલો ૦ા. એ સરવેને કપરછાંડ કરીને ઇંડાની શફેતીમાં ખલ કરી, એ લગાડીને ઉપર રૂના પોહોરીયા ધાંકી ઉપર કપડાંનો પાતો બાંધવો. જો ભાગેલા હા ડકાં હોય તો ગોઠવીને તે ઊપર કામરીના ચીપી આં બાંધે. દીન ૭ લગી રાખે. પછે છોરીને એજ પ્રમાણે બીજો પાતો બાંધેતો ભાગેલાં હા ડકાં સંધાય.

મલમ તથા "પલાસતર."

૧૬૩૮ **"બલીશતરીંગ પલાસ તર"**—એને "પલાસતર આફ કેનથારીદી સ," અથવા "પલાસતર આફ ઇસપેનીશ ફલા ઇસ" કરીનબી કહેછે. પીલું મીણ ૭ા આ ઊંસ, બકરાની ચરબી ૭ા આંઊંસ, "લારડ" (Lard—ડુકરની ચરબી) ૬ આઊંસ, શફેદ રાલ (Resin) ૩ આઊંસ. એ સઘલાને એક વાશણમાં નાખી ચુલા પર મુકીને એકરશ કરવું, પછે ઉતારી પારવું, અને એ જરા બંધાવા આવે તેની અગાઉ એક રતલ "કેનથારીદીશ" (Spanish Flies) નો ઘણોજ બારીક ભુ કો તેમાં નાખી સારીપેઠે મેલવી દેવો. એ મ લમ "બલીસતર" ની જગોએ કાંમમાં આવેછે. એને મજબુત ધાકના વાલા વાશણમાં રાખવે

के हवा जाय नही. ए मलमनी आगरी वेला ती शफेद चांमडानी ऊपर बनाववी. (जुओ बीजी रीत. ना० १६३९)

१६३९ **बीजी रीत**—पीलुं मीणु २ आउंस, बकरानी चरबी २ आउंस, राल (Resin) २ आउंस. ए सघलाने उपर प्रमाणे वाशणमां नाखी चुलापर मुकी एकरस करवुं. पछे तेमां "केनथारीडीस" नो बारीक भुको २ आउंस उपर प्रमाणे नाखी मेलवी देवुं. (जुओ त्रीजी रीत ना० १६४०)

१६४० **त्रीजी रीत**—"इसपेनीश फ़्लाइस" ६ आउंस, "प्रीपेरड लारड" (आगलथी तावीने शाफ़ करेली डुकरनी चरबी) ४ आउंस, राल (Resin) ४ आउंस, पीलुं मीणु ४ आउंस, ए सघलाने एक वाशणमां नाखी चुलापर मुकी एकरश करवुं. अने ए थंडु पडे त्यां शुधी तेने हीलवीआ करवुं.

१६४१ **"शीमपल पलासतर"** (Plaster of wax) मधमाखनुं मीणु ३ आउंस, बकरानी चरबी २ आउंस, पीली राजन २ आउंस. ए शघलाने एक वाशणमा नाखी चुलापर मुकीने एकरश करवुं. अने ते थंडुं पडे त्यां शुधी तेने आशते आशते हीलवीआ करवुं.

१६४२ **शोप (शाबुनुं) पलासतर**—एक वाशणमां शेरडीनो अथवा वाइननो शरको १० पेंट रेडी तेमां ओदारशींगनो भुको १ रतल नाखी धीमा इंगारपर धीमी आंचे जोश देवो, अने तेने एक लाकडाना दशताए करी ते बेउ एकठुं मलीने धारु थाय त्यां शुधी धुंटीआ करवुं. पछे तेमां वेलाती साबु (Castile soap) नी पातली कातरीओ करी ८ आउंस नाखवी. अने तेने शारीपेठे हीलवीने मेलवी देवो. पछे तेनी उपर १० आउंस पीलु मीणु नाखी धुंटीने एकरश करवुं. पछे तेनीपर "आलीव आइल" १ पेंट रेडी एकरश करी चुला परथी नीचे उतारवुं, अने काचना चपुमां भरी राखवो. ए मलम बनावती वखते तेमानो कोइ भीनाशवालो भाग वराल रूपे उडारी नाखवो, नहीतो के ए मलम जाहाजो वखत रेहेशे नही पाणु बगरी जशे.

१६४३ **पारानो मलम**—(पलासतर आफ़ कुवीक शीलवर) एने मरकयुरीअल पलासतर करीनेबी कहेछे. एक वाशणमां ४ आउंस "आलीवे (तेल) आइल" तथा ४ आउंस शफेद राजन (Resin) नाखी धीमा इंगारपर मुकीने मेलवी देवुं. पछे चुलापरथी नीचे उतारी थंडु पाडी खलमां नाखीने तेमां शाफ़ करेलो पारो १ रतल नाखीने धीमे धीमे धुंटवुं. अने ते पारा शाथे एकत्र मेलवी देवुं. पछे ओदारसींगनो (लीठारज पलासतर) मलम रतल २ लेइ तेमाथी थोडो थोडो मलम पेली खलमां नाखता जवुं अने धुंटता जवुं. ए रीते ते बधो मलम पारानी शाथे मेलवी देवो. पछे काचना दाबरामां भरी राखवो.

१६४४ **ओदारसींगनो मलम**—४ रतल ओदारसींग, १ गेआलन "आलीव (तेल) आइल" पाणी ३॥ पेंट. ए सघलाने एक त्राबाना वाशणमां नाखी ४ अथवा पांच कलाक सुधी चुलापर मुकवुं. अने तेलनी शाथे ओदारशींग बराबर मली जाय त्यां शुधी हीलव हीलव करवुं. जो खपेतो जरा पांणी वधारे रेडवुं. एने "लीथारज पलासतर" करीने कहेछे.

१६४५ **पीच पलासतर**—"बरगांडी पीच" (Burgundy pitch) २६ आउंस, इसेस १३ आउंस ("रेजीन") राल ४॥ आउंस, पीरु मीणु ४॥ आउंस. पेहेला "बरगांडी पीच," राल अने मीणुने एक वाशणमां नाखी आतश उपर पीगलावुं. पछे इशेशनो बा

ીક ભુકો નાખી એકરશ કરીને ૧ આઊંસ જા વંતરીનું તેલ તથા "આલીવ (તેલ) આઇલ" એ પ્રવાહી આઊંસ અને પાંણી એ પ્રવાહી આઊંસ નામી વારેઘડીએ હીલવ હીલવ કરી સારીપેઠે એકરશ કરી ઉતારવું. એને પીચનો મલમ કહે છે. (જુઓ બીજી રીત. ના૦ ૧૬૪૬)

૧૬૪૬ **બીજી રીત**—"બરગાંડી પીચ" ૧ રતલ, "રેઝીન" (Resin) ૨ આઊંસ મધમાખનું મીણ ૨ આઊંસ, આલીવ તેલ ૧ પ્રવાહી આઉસ, પાંણી ૧ પ્રવાહી આઊંસ, જાયંતરીનું તેલ અરધો આઊંસ. ઊપલી રીતે બનાવો. એ મલમની પતી શફેદ વેલાતી ચામડ ઊપર કરવી.

૧૬૪૭ **ઈસટીકીંગ પલાસટર**—જેને "કોરટ પલાસટર" તથા "આઇસીન ગલસ પલાસટર" પણ કહેછે. ૧ ભાગ આઇસીન ગલાસને ૧૦ ભાગ પાંણીમાં પીગલાવો. જ્યારે પીગલી રહે કે તેને ગાલી લઈ તેમાં "ટીંકચર આફ બેનઝોઇન" ના (Tincture of benzoin) ૨ ભાગ થોડું થોડું કરીને નાખતા જવું. પછે એક ચોકથા ઉપર રેશમી પાટલુ કપડું તાની બાંધીને તેની ઉપર એ મેલવણી જરા ગરમ હોય તેટલા પીછીએ કરી ઉપર ચોપડવી, જ્યારે એક હાત શુકાય કે બીજો હાત ઉપર પીછીએ કરી મારવો, એ પરમાણે જેટલા હાત એ મલમના મારવા હોય તેટલાં કપડાં ઉપર મારવા. પછે છેલે તેની ઉપર "ટીંકચર આફ બેનઝોઇન" અથવા "ટીંકચર આફ બાલાશમ પીરૂ" નો હાત મારવો.

૧૬૪૮ **બીલીશટરીંગ આઇનમેંટ (મલમ)**—એને "આઇનમેંટ આફ કેનથારદીજ" કરીનબી કહેછે. કેનથારદીજ ("ઇસપેનીશ ફલાઇશ") નો ઘણોજ બારીક ભુકો ૩ આઊંસ, "દીલસટીલ વાટર" ૧૨ ફલુઇડ આઊંસ, એ બેઉને ભેલી ચુલા ઊપર મુકીને અરધો અરધ ભાગ ઉકાલીને બાલી નાખવો. પછે એક બીજા વાશણમા ગાલી તેમાં "રેઝીન શીરેત" (Resin cerate) ૧ રતલ નાખી પાછું આતશપર મુકી મલમ જેવું થાય એટલે ઉતારી પારવું. અને મજબુત ઢાકનવાલા વાશણમાં ભરી મુકો. (જુઓ બીજી રીત ના૦ ૧૬૪૯)

૧૬૪૯ **બીજી રીત**—"લીનીમેંટ આફ ઇસપેનીશ ફલાઇશ" (Liniment of Spanish flies) ૮ ફલુઇડ (પ્રવાહી) આઊંસ, શફેદ મીણ ૩ આઊંશ, "ઇસપરમાશીટી" (Spermaceti) ૧ આઊંશ. એ શઘલાને એક વાશણમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકી ધીમી આંચે એકરશ કરવું, અને તે બધું મલી જઇને મલમ જેવું થાય ત્યાં સુધી હીલવીઆ કરવું. પછે વાશણમા ભરી રાખવું. (જુઓ ત્રીજી રીત ના૦ ૧૬૫૦)

૧૬૫૦ **તીજી રીત**—એક વાશણમાં ૫ તોલા પીળું મીણ અને ૭ાા તોલા "આલીવ આઇલ" (તેલ) નાખી ચુલા ઉપર મુકીને પીગલાવવું. પછે તેમાં "કેનથારીદીજ" નો ઘણો જ બારીક ભુકો ૨ાા તોલા નાખી શારીપેઠે મેલવીને નીચે ઉતારવું. પછે કાચના ચપુમા ભરી મુકો (જુઓ બીજા શઘલી જાતના મલમ આ પુશતકના બીજા ભાગમાં)

૧૬૫૧ **પારાનો નરમ મલમ**—એને "મરક્યુરીઅલ આંઇતમેંટ" કરીનબી કહે છે. પારો ૪ આઊંસ, "પ્રીપેરડ લારડ" (આગલથી તાવીને તઇઆર કરેલી દુકરની ચરબી) એક રતલ, "પ્રીપેરડ શુએટ" (Suet) આગલથી તાવીને તઇઆર કરીને શેાજી કાપેલી ચરબી) એક આઊંશ. પૈહેલાં પારાને લોહોઢાની અથવા પથરની ખલમાં નાખીને તે ઉપર થોડી થોડી દુકરની ચરબી નાખીને પારો અનદીઠ થાય ત્યાં શુધી શારીતે ધીમેથી ઘુંટો

આ કરવું. જ્યારે પારો શઘલો મલી જાય કે બાકીની ચરબી તથા ઉપલી બકરાની (પ્રીપેરડ શુએટ) ચરબી ઉપર નાખીને ફરીથી ઘુંટીને એકરશ કરીને વાશણમા ભરી મુકવું. એને "બલુ આઇનમેંત" કહીનેબી કહેછે.

૧૬૫૨ **ફટકીનો મલમ**— ફટકીનો બારીક ભુકો એક દરાંમ, "લારડ" (ડુકરની ચરબી) દોહોડ આઉંશ. એ બેઉને એક વાશણમાં નાખી ચુલા ઉપર મેલી પીગલાવવું, અને તે એકરશ થાય ત્યાં શુધી ઘુંટવું. પછે ઊતારી થંડું પાડી કાચના વાશણમાં ભરી રાખવું.

૧૬૫૩ **ચાકનો મલમ**— "પ્રીપેરડ ચાક" (ધોએલો ચાક) તથા ચરબી, બેઉ શરખે ભાગે લેઇ ચુલા ઊપર મેલી પીગલાવો અને તે એકરશ થવા પછે ઉતારી થંડું પાડી એક કાચના ચપુમા ભરી મુકો.

૧૬૫૪ **ધંધકનો મલમ**— ધંધકના ફુલ એક આઉંશ, "લારડ" (ડુકરની ચરબી) અથવા ધોએલું ઘી એક આઉંશ. એ બંનેને શારીપેઠે મેલવી ખશ (ખુજલી) ઊપર લગાડવો એ મલમ લગાડવાની રીત—પેહેલા ખશની ફુલીને શારીપેઠે શાબુ તથા ગરમ પાંણીથી ધોવી, અને આખી ફુલી હોય તેને ફોડી નાખવી, પછે રૂમાલથી લુછી તેને શાફ કરવું રાતે શુતી વેલા મલમ શારીપેઠે હલુથી પચાવી પચાવીને લગાડવો કેમકે ખશના જીણા જાનવરના ઇંડા ફુલીની અંદર છેક હેઠલ હોયછે. ત્યાં શુધી મલમ બરાબર પોહોચે નહીતો તે મોટા થાયછે અને ખશ શારી થતી નથી મલમ લગાડી રાતે રેહેવા દેઇ શહવારના ઊના પાંણીથી ધોઇ શાફ કરવો. એ રીતે તરણ ચાર દીવશ લગાડીયાથી ખશ શારી થાયછે. (જુઓ આ પુશતકના બીજા ભાગમા બીજા શઘલી જાતના મલમ બનાવવાની રીત.)

૧૬૫૫ **શુકી ખુજલીનો મલમ**— ભાંગ શેર ૦। લાવીને લોહોરી ઉપર શેકવી બલી નહી જાય એવી રીતે શુમારે શેકવી. (બલીને રાખ નહી થાય તેની શંભાલ રાખવી.) પછે તેમા ચમેલીનું તેલ મેલવીને લગાડે દીન ૩ તથા ૫ તો શુકી ખરજ જાય

૧૬૫૬ **લાલ મલમ**— ગુલેઆરમાની શેર એક, શીંદુર શેર ૨. એ બેઉને ખલ કરી તેલ શેર ૪॥ મા નાખી ધીમે ઇંગારે ઉકારે જોશ ચાર આવેને ઉતારે. પછે દાબરામાં મુકે. એ રૂજવવાના કાંમમાં આવેછે.

૧૬૫૭ **કાળો મલમ**—શીંદુર શેર એક, કલઈ શપેતો શેર એક, તલનું તેલ શેર ૩ શીંદુર તથા શપેતાને ખલ કરીને તેલમા નાખીને ધીમે ઇંગારે ઉકારે, જોશ ૪ આવેને પાણીમાં તેમાથી ટીપું મુકી જોએ. જો બંધાય તો ઉતારે એ મલમ પાકવા તથા રૂજવવાના કાંમમાં આવેછે. (જુઓ ના૦ ૯૮૮)

૧૬૫૮ **મલમ રૂજવવાનો**—લીમરાની લીંબુરી તોલા ૦॥, બોદારશીંગ તોલો એક, રાલ તોલો એક. એ શઘલાને ખલ કરી ગાયના ઘીમાં મલમ કરે. (જુઓ ના૦ ૧૬૫૯)

૧૬૫૯ **મલમ રૂજવવાનો**—બકરના ગુરડા પરની ચરબી એક રતલ, શપેતો ૦॥ રતલ, પેહેલે મીણ તથા ચરબી તાવીને ગાલીને શાલાડ આઇલ નામવું પછે શપેતો, ગુલેઆરમાની નાખીને જોશ બે આવેને ઉતારવું. (જુઓ આ પુશતકના બીજા ભાગમાં બીજા શઘલી જાતના મલમ.)

૧૬૬૦ **મલમ પકવવાનો તથા રૂજવવાનો**—શીંદુર તોલા ૨, શપેતો તોલા ૨, નગોરના કુપા તોલા ૨, પીલુ મીણ તોલા ૨, તલનું તેલ શેર ૦।. એ શઘલાને ચુલા પર પકાવીને મલમ કરે, ચાશની આવેને ઉતારે.

૧૬૬૧ **મલમ ખરજનો તથા દહશજનો**—તંકનખાર ટાંક ૨, કાથીલો ટાંક ૨, મોરથુથું ટાંક ૨, આમલશારો ગંધક ટાંક ૨. એ શરવેને કપરછાંટ કરીને કરંજીઆ તેલમાં મેળવીને ચોપડે.

૧૬૬૨ **મલમ રૂજવવાનો**—રાળ શેર ૧, મીણ શેર ૦।, મીઠું તેલ શેર ૦॥, બકરીની ચરબી શેર ૦॥, ભુંડની ચરબી શેર ૦॥. એ શરવેને ત્રાંબાના વાશણમા ઉકાલીને પાંણીમાં એક ટીપું મુકી જોઈએ. જો ચીકાશ થાય ત્યારે જાણવું કે તઈઆર થયો એટલે ઉતારીને કાંમમાં લાએ. એ મલમ રૂજવવા તથા પાકવાનો તથા વાયુની ચશક તથા [illegible] લગાડવાના કાંમમાં આવે છે.

૧૬૬૩ **મલમ બાલતોરા તથા બાલનો**—આગ્રી કપુર ૪ તોલા. [illegible] ૪ તોલા. લોબાનની કોરી શફેદ ૪ તોલા. એ તરણેને પોહોર બે (અરધા દાહાડા) સુધી ઈમામ દશતામા કુટે. કુટતા કુટતા એનો મલમ થઈ જશે.

૧૬૬૪ **મલમ દાહાજેલાનો**—રાળ ટાંક ૩, ગુલેઅરમાની ટાંક ૧, શંગજીરૂ ટાંક ૧, ગાએનું ઘી તોલા ૪. ઘી ઘાઈ મેલવીને મલમ કરે.

લીલા તથા શુકા મેવાનો ગુણ.

૧૬૬૫ **ખારકનો ગુણ**—ખારક ગરમ તથા તરછે. ફેર, ધુમરી, દાહે, નાકવતી તથા બેહોશીને દુર કરે, ધાત તથા વીરજને વધારે. એને માટલીના ખજુર શાથે ખાધાથી અંગની શકતી તથા લોહીનો વધારો જલદી થાય.

૧૬૬૬ **ખજુરનો ગુણ**—ખજુર શરદ છતાં તર તથા ભારીછે. ધાત પુશટીને વધારે, ગરમીના દરદનો નાશ કરે, પણ કરમના દરદને ઊતપન કરે, તથા ઝાડો કબજ કરે.

૧૬૬૭ **અખરોતનો ગુણ**—અખરોટની બીજ શમધાત તથા ભારીછે. ખાનું હજમ કરે, વીરજને વધારે, વાયુ, બીગડેલું લોહી તથા દાહેનો નાશ કરે, પણ ઝાડો કબજ કરે પીત—કફને વધારે.

૧૬૬૮ **સીંગોરાંનો ગુણ**—શીંગોરા શરદ તથા શમધાતછે. વાયુ તથા કફને વધારે પુષ્ઠીના બાબમાં ઘણા સરસછે, ખરાબ લોહીને સાફ કરે, ભુખ શારી લાગે, પીત્ત, દાહે તથા આમનો નાશ કરે,

૧૬૬૯ **ખરબુચાનો ગુણ**—ખરબુચા પાકેલાં હોયતો મધુર છતાં ભારી તથા શરદ છે. કફ તથા ધાતને વધારે, ઝાડો તથા પીશાબ શાફ લાવે, વાયુ, પીત, દાહે તથા નબલાઈનો નાશ કરે.

૧૬૭૦ **ખાંડનો ગુણ**—એ મીઠી છતાં શરદછે. બલબુધીને તથા વીરજને વધારે, પેટ શાફ લાવે, પણ કફને વધારે, માડાને નરમ રાખે, ઢાંશી તથા ખાઈને નરમ પાડે, શઘલા ગરમીના દરદોનો નાશ કરે. એ જેમ ધોએલી શાફ હોય તેમ ગુણમાં શરશ હોય.

૧૬૭૧ **કેશરનો ગુણ**—એ કડવી છતાં તીખી શાથે ગરમછે. એથી ભુખ શાફ લાગે, દેલને કઉવ્વત વધે, વાયુ, કફ, ગલાના જોરના, માથાના તથા કરમના દરદોનો નાશ કરે. ઓકારી, અંગ ઉપરના ખરાબ ચાથાં. શુકકી તથા રશીવાલી ખુજલી, હીચકી, ઈત્યાદી રોગોને ફાયદો કરી નરમ પાડે.

૧૬૭૨ **કાચા કેળાંનો ગુણ**—કાચા કેળાં મીઠાં, તુરા અને શરદછે, એનેથી પીતવીકારનો જોર નરમ રહે.

૧૬૭૩ **મધીયમ પાકેલાં કેળાંનો ગુણ**—એ કેલાં કાંઇએક તુરા શાથે ભરીછે. એનેથી ભુખનો નાશ થાય.

૧૬૭૪ **પાકેલાં કેલાંનો ગુણ**—પાકેલાં કેલાં તુરાં, મીઠાં, શરદ અને ઘણા ભારીછે. બલને વધારે, વીરજની વરધી ઉતાવલ કરે, ભુખ શાફ લગાડે, માશને વધારે, લોહીને શુધારે, આંખના રોગને ફાયદો કરે, ગરમીના દરદનો નાશ કરે, પણ કફને વધારેછે. જેને શાફ ભુખ લાગતી નથી તેને કેલાં ખાવાં નહી, તેને ઉલતો અવગુણ કરેછે. કેલાં જમવા પછેજ ખાવાં, અને આગમજથી ખાવાં નહી.

૧૬૭૫ **દારૂધીના તેલનો ગુણ**—નાકમાં મુકીઆથી મગજે તરી કરેછે. દમવાલા તથા ખાંશીવાલાને પીધામાં લીધાથી ગુણ કરેછે, છાતીના કફને તોડેછે.

૧૬૭૬ **કમરખનો ગુણ**—કમરખ ઘણી થંડી તથા ખાતી મીઠી સવાડે શારીછે. પેટમાં ચુથાતું હોય ને જો ખાંડમાં બોલીને ખાયતો તેથી શારો ફાયદો કરેછે.

૧૬૭૭ **શફેદ મરીનો ગુણ**—એ સ્વભાવે થંડાં, મગજે થંડાં, આંખે પણ થંડાં. ખાધું પાચન કરે, ભુખ લાગે, પુશટી આપે. એને જો ઘી શાકર શાથે ખાયતો વધારે ફાયદો કરતાંછે. ખાધું પણ પાચણ કરે.

૧૬૭૮ **દહીનો ગુણ**—દહી ઘણું થંડુંછે. વાધ થાય, પેટ છુટી જાય, હાડકાં કલે, ખાધું પચે નહી, નીંદરા બહુ આવે, તાવ આવે ઈત્યાદી. મરદને ખાવાને શારૂ નથી.

૧૬૭૯ **મલાઈનો ગુણ**—મલાઇ મીઠીછે. પેટમાં થંડક કરેછે તથા કવતી વધે, બારુી ખાયતો પેટ છુટી જાય. એનો રગડો મલાઇના પોપરા કરતાં વધારે ફાયદો કરેછે. એની અંદર મીઠાશ નાખીઆ વગર ખાવી નહી

૧૬૮૦ **શાલીટનો ગુણ**—કુમરી શાલીટને જીની કાપી તેમાં લીંબુની ખતાશ, રાઇ, લીલાં મરચાં અને નીમક મરજી મુજબ નાખી ખાયતો ખાધું હજમ કરે.

૧૬૮૧ **મુલાનો ગુણ**—મુલા નબલા કોઠા વાલાને પચી શકતા નથી. પેટ છુટેછે, પીશાબ વધારે થાયછે.

૧૬૮૨ **ઘધેરીના દુધનો ગુણ**—એ દુધ મીઠું છતાં કાંઇક ખારૂં ખાતુંછે. ભુખ શારી લગાડે, વાયુ, કફ, હાફન, થાંશો, બચ્ચાનાં શરપે રોગનો નાશ કરે.

૧૬૮૩ **જાંબુનો ગુણ**—જાંબુ સવાડે ખાટા મીઠા અને સવભાવે થંડા હોયછે. એ શહવારના પોહોરમાં ખાધાથી ખાંશીવાલા માણુશને છાતીની જાલ તથા બલગમ સાફ કરેછે, તથા ઝાડો પણ સાફ લાવેછે.

૧૬૮૪ **લીલી બદામનો ગુણ**—લીલી પાકી મીઠી બદામ શરદ છતાં તર તથા ભારીછે. પુશટી, વીરજ, તથા કફને વધારે, વાયુ તથા પીત્ત તથા રગત પીત્તનો નાશ કરેછે તથા લોહીને શાફ કરે. (જુઓ નાo ૧૬૮૫)

૧૬૮૫ **શુકકી બદામનો ગુણ**—શુકી મીઠી બદામની બીજ ગરમ તથા તરછે. શુકકી ખાંસીને ફાયદો કરે, તથા છાતીના ચીકણા બલગમને છોડવે, પણ કફને વધારે. બીજા સઘલા ગુણ લીલી બદામના જેવા શમજવા. એને શહવારના પોહોરમાં શાકર સાથે ચાવી ખાયતો માથાંનું પીત, ફેર. ઘુમરી તથા પીશાબની ગરમીનો ઊતાવલે નાશ કરે. (જુઓ પીશતાને ગુણ નાo ૧૩૯૮)

૧૬૮૬ **દરાખનો ગુણ**—લીલી દરાખ ખાટી મીઠી હોયતો સરદ તથા ભારીછે. ગલાનો અવાજ શુધારે, ઝાહાડો તથા પીશાબ શાફ લાવે, વીરજને વધારે, હાફ્ણુ, ખાંસી પીત્ત, નાકવતી, ઓકારી ઇત્યાદી, ગરમીના દરદને ફાયદો કરે. ઘણી ખાટી તથા કાચી દરાખ ઘણી ખરાબછે, માટે તે મુદલ ખાવીજ નહી. શુકકી અંગુરી તથા મોહોટી કાલી દરાખનો ગુણ પણ લીલીના જેવોજછે, બેદાણા દરાખનો ગુણ મધ્યમછે.

૧૬૮૭ **અંજીરનો ગુણ**—અંજીર પાકાં તાજાં મીઠાં હોય તે શરદ તથા ભારીછે. વાયુ, પીત્ત, લોહીનો બીગાડ. તથા ગરમીનો નાશ કરે. શુકકા અંજીરનો ગુણ લીલાં કરતાં વધારેછે. પુશટીને વધારે, ઝાહાડો શાફ લાવે, ખાંસી. હાફણુ, તાવ તથા અંગ પીલુ થાયછે તે રોગનો નાશ કરે. એને વધારે ખાયતો પેટમાં દુખે.

૧૬૮૮ **જાયફલનો ગુણ**—એ ગરમ છતાં તુરૂં તીખું શાથે હલકું છતાં કેફીછે, ભુખને વધારે, કફને પીગલાવે, ગલાંનો અવાજ ખુલ્લો કરે, મોહોડાંના રોગનો નાશ કરી લહેજત આપે, પુશટીને વધારે, વાયુ, વાયુનો અતેસાર, ચેહેરો શામરો થાયછે તે રોગ, કરમ, સંગ્રણી, પેટ, છુટાનું દરદ, ઠાંસો, હાફણુ, ઇત્યાદી દરદોનો નાશ કરે.

૧૬૮૯ **લવંગનો ગુણ**—એ ગરમ તથા તર છતાં હલકા શાથે કવડાં તથા તીખાંછે. ભુખને વધારે, છાતીના ચીકણા બલગમને દુર કરે, અંગ પાતલુ થાયછે તે રોગ, ખાઇ, છાતીનો જખમ, અદગરી, ખરાબ થયલુ લોહી, પેટમાનો તથા ઝાહાડાની જગોનો વાયુ તથા શલેખ્મા શરદીનાં તથા અજીરણનાં દરદોનો નાશ કરે. એને આતશ ઉપર સેકી મોહોડાંમાં રાખી રશ ગલ્યાથી કફને નરમ કરી ઠાંશાને ગુણ કરે.

૧૬૯૦ **જાવંત્રીનો ગુણ**—એ કવડી છતાં તીખી શાથે ગરમછે. મોહોડાંના ખરાબ વાશને દુર કરે, વધારે ખાવામાં આવેતો ઉલચી થાય, કેફ ચહડે, પેટમાની નરમ જગામાં નાકા પડે. એને મધ્યમ રીતે ખાધાથી પુશટીને ભુખને વધારે. કફ, હાંફણુ, પાંણીની સોશ, લોહીનો બીગાડ, અંગ બંધાઇ જાયછે તે રોગ કરમ, જેરનો વીકાર, વાયુ, એવાં દરદોનો નાશ કરેછે.

૧૬૯૧ **આલુનો ગુણ**—એ મીઠાં શાથે પાકેલા હોયતો સમધાત છતાં પીત્તનો નાશ કરે. હરશ, વાનો ગોલો, લોહી વાયુ, વાયુનુ દરદ, ગરમીથી છાતી દુખતી હોય તે તથા પાંણીની તરશને ફાયદો કરી ખાનું હજમ કરે, અને ભુખને વધારે, ઝાહાડો શાફ લાવે. જો વધારે મીઠાં હોય તો કફ, ધાત તથા પુશટીને વધારે અને મોહોડાના રોગને દુર કરી રૂચી આપે.

૧૬૯૨ **એલચીનો ગુણ**—એલચી મધ્યમ ગરમ છતાં હલકી શાથે કવડી તથા તીખીછે. માથું, મોહોડું, ગલુ, ઠાંસો, વાયુ, ઇત્યાદી દરદોને ફાયદો કરે, પણ પીત્તને વધારે છે તથા ઘરભવાલી સ્ત્રીને અવગુણ કરી ઘરભને ખરાબ કરેછે માટે જે સ્ત્રીઓને દાહાડામાં પુશકલ એલચી ખાવાની તેવ હોય તેઓએ આ ઉપરથી ચેતવણી લઇ એ બુરી તેવનો અટકાવ કરવો જોઇએ.

૧૬૯૩ **નીમકનો ગુણ**—નીમક મધ્યમ ગરમછે. એને ખોરાક શાથે ભેલી ખાધાથી ખોરાક જલદીથી હજમ થાયછે, ઝાહાડો તથા પીશાબ શાફ આવેછે. વાયુ તથા શુલ રોગનો નાશ થાયછે, પણ વધારે ખાવામાં આવેતો પાંણીની સોશ વધારેછે. એની એક ચમચી ગરમ પાંણીમાં ભેલવી પાઈ હોય તો ઉલટી થાયછે.

૧૬૯૪ **મધનો ગુણ**—મધ શરદ છતાં હલકું, મીઠું તથા કાઇક તુરૂછે. એ એક વરશ દાહાડાંનુ જુનું હોય તો ગુણમાં શરશ ગણાયછે. એને ચુલા ઉપર મુકી ગરમ કરી તેની ઉપર જે કફ તથા મેલ આવે તે કાહાડી શાફ કરીઆ પછે કાંમમાં લેવું. એને પાંણીમાં ભેલી પીધાથી તાપની શોશનો નાશ થાયછે, આંગની ગરમી તથા જીવનું મોચાવું કમ થાયછે એને શરકા તથા આમલીના પાંણી શાથે ભેલી કોગલા કરીઆથી મોહોડાંના તથા ગલાના દરદોને ઊતાવલે ફાયદો કરેછે.

૧૬૯૫ **શાલમનો ગુણ**—શાલમ શરદ છતાં વજનમાં ભારી હોય તે શરશ જાણવી. પંજાબી શાલમ શારી ગણાયછે. એ ગરમોતર છતાં ભારીછે. ધાત પુશટીને વધારે, નબલાઇને દુર કરી શકતી આપે. આમ, લોહીવીકાર પીત્ત, કમલો, કમલી એવા રોગોનો નાશ કરે.

૧૬૯૬ **ચાહનો ગુણ**—ચાહ વારંવાર પીધાથી આંગને તોડી નાખેછે. ચાહ પીધાથી જીવમાં હુશીઆરી આવેછે અને કાંઇ કેફ ચહડતી નથી. મગજ તેજી પકડેછે અને ઊંઘ દુર થાયછે. લોહીના જુશાને અને એથી ઉપજતા રોગોને ઘણી ઉપયોગી છે. ઘાણું ખાણું ખાઇ તુરત ચાહ પીવી નહી. પણ ત્રણ ચાર કલાકે પીવી શારીછે. જેનું માથુ દુખતું હોય તે ચાહ પીધાથી મતી જાયછે, ઘણી કરડી (સ્ત્રાંગ) ચાહ પીધાથી એથી ઉલટુંજ પરીણાંમ નીપજેછે. અંતકરણ જોરથી ધબકારો કરેછે, અંગ ધ્રુજેછે તથા પીશાબની હાજત ઘડી ઘડી થાયછે.

૧૬૯૭ **કાફીનો ગુણ**—કાફી ગરમી આપેછે તથા શુશતીને દુર કરેછે. ઊંઘને અટકાવેછે. પીશાબ તથા પશીણો વધારેછે. માથામા ઘુમરી થાયલી દુર કરેછે. લોહીનું ફરવું વધારેછે.

૧૬૯૮ **કાંદાનો ગુણ**—કાંદા નાહના અને કુમલા જો ખાધામાં લેતા ખાધેલું જલદીથી પચેછે.

૧૬૯૯ **વનશપતાનો જુલતો બાગ**—એક મોહોટો વાદલાં (સ્પંજ) નો કકડો લેઇ તેને ચારે ખુણેથી દોરીએ બાંધી મનપસંદ જગાએ જુલતો લટકાવવો. અને તેને દરરોજ બરાબર પાંણીમાં ભીંજવવો, તથા તેના નાકામાં ભાજી અથવા એવાજ બીજા નાજુક જાતના નાના નાના રોપાના બી ભરવાં, એટલે થોડા દાહાડામા તેમાંથી પીલા ફુટી ઘણી શારી લીલાતરીથી તે વાદલું ભરાઇ જશે.

૧૭૦૦ **ગરમી તથા પીતના ચાઠાંનો ઊપાય**—કપુર અને શુખડને ગોલાબમાં શાથે ઘશી લગાડવું.

૧૭૦૧ **જેપાંન બલાકીંગ**—૩ આઊંશ (Ivory black) "આઇવરી બલેક," ૨ આઊંશ જારી શાકરીઆ ખાંડ, ૧ આઊંશ "શલફીયુરીક આશીડ," ૧ આઊંશ "મ્યુરીઠીક આશીડ" (Muriatic acid) ખાટુ લીંબુ નંગ ૧, મીઠું તેલ ૧ ચમચો અને ૧ પેંટ શરકો. પેહેલાં મીઠા તેલમાં "આઇવરી બલેક" ને મેલવી દેવો. પછે લીબુનો રશ તથા ખાંડને શરકામાં મેલવીને તેમાં ઊમેરો. છેલે તેમાં "શલફ્યુરીક આશીડ" તથા "મ્યુરીએટીક આશીડ" નાખી શઘલાને સારીપેઠે મેલવી એકરશ કરવું. અને પોહોલા મોહોડાંની બાટલીમાં ભરી રાખો. એને બુટ ઉપર લગાડીઆથી શારી જ લેહ આપશે. ઉપલી આશીડથી બુતના ચામડાં ખરાબ નહી થાય તેટલા વાશતે તેમાં ખાંડ, મીઠુ તેલ અને શરકો નાખવામાં આવેછે. એટલુંજ નહી પણ એથી બુત ઉપર શારી જલેહ નીકલશે. (જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૧૩૯૧ તથા નાં૦ ૧૩૬૧)

૧૭૦૨ કાનમાં અવાજ થાય તેનો ઈલાજ—જો કાનમાં ગુણ ગુણ કરતો અવાજ થાતો હોયતો કાંદાના રશનું ટીપું મુકવું.

૧૭૦૩ આઇશ વગર પાંણી થડું કરવાની રીત—"સલફેટ આફ શોડા" નામનો ખાર ઇંગરેજી દવાખાનામાં મળેછે તેના ૬ ભાગ, નવશાગરના ૫ ભાગ. અને ગરમ પાંણીના ૪ ભાગ. એ શઘલાને એક વાશણમાં એકથું કરવું. એ મેલવણી બરફ (આઇશ) બરાબર ઠીથં થશે. પછે એક કુજામાં અથવા કલશીઆમાં પીવાનું પાંણી ભરી ઊપલી મેલવણીમાં થોડોવાર મુકશોતો તે ઘણું થંડું થશે.

૧૭૦૪ આતશ વગર પાંણીમાં બલતાં દેખારવાની કલા—થંડા પાંણીનું એક વાશણ લેઇ તેમાં એક નાનો કકડો "પોટાશીયમ" (Potassium) નો નાખવો, તેથી પાંણીમાં તે કકડો તરતો જશે અને તેમાંથી લાલ અને જાંબુરા રંગના બલતાં નીકલશે. એનું કારણ એકે "પોટાસીયમ" માં પાંણી લાગવાથી શલગી ઉઠવાની શકતી હોવાથી આવી રીતના બલતાં થાયછે.

૧૭૦૫ મછરના ચટકાનો ઉપાય—મછરના ચટકાથી જેવી ફીડ લાગે કે તુરત તે જગા ઉપર જરા કોલાંગવાટર અને લીંબુનો રશ ચોપડવો એટલે તુરત ચટકો નરમ પડી જશે.

૧૭૦૬ કીટાએલાં લોહોડાંને શાફ કરવાની રીત—કીટાએલી જણશને મીઠાં તેલમાં બે દાહાડા સુધી બોલી રાખવી. પછે કાહાડીને તેને કડણ ચુણાએ શાફ કરવી.

૧૭૦૭ ગોલાબનું શરબત બનાવવાની રીત—ગોલાબના ફુલની શુકી કલીઓ ૭ આઊંશ, શાજી શફેદ શાકર ૬ રતલ, ગરમ ખલખલતું પાંણી ૨ બાતલી. પહેલ પાંણીમાં ફુલની કલીઓને તેની પાતરીઓ છુટી પાડીને નાખવી. પછે તે પાંણીને ગાલી લેવું. પછે તે પાંણીને ચુલા ઊપર મુકીને તેમાંથી અરધી બાતલી પાંણી બલી જાય ત્યાં સુધી ઉકાલવું, અને ત્યારબાદ તેને ઉતારી પાડીને તેમાં પેલી શાકરનો શીરો કરીને ઉમેરવો. થંડુ પડે કે બાટલીમાં ભરી રાખો. (જુઓ બીજા તરેહવાર જાતનાં શરબત ના. ૩૪૪)

૧૭૦૮ લવંડરનું અતર બનાવવાની રીત—લવંડરનું તેલ (Oil of Lavender) ૩ દરાંમ, બરગામાટનું તેલ (Oil of Bergamot) ૩ દરાંમ, ઊંચું ગોલાબનું અતર ૧૦ ટીપાં, કસતુરી ૧॥ ગરેન, "રોજમરી" નું તેલ (Oil of Rosemary ૦॥। દરાંમ, "બેનઝોઇક આશીડ" (Benzoic Acid) ૧॥ શકરૂપલ, "રેકતીફાઇડ સ્પીરીટ" ૧ પેંટ, દીશટીલ વાતર (જંતરમાં ગાલેલું પાંણી) ૨॥ આઊંસ. એ બધાંને શાથે મેલવી એક મજબુત બુચની બાટલીમાં બંધ કરીને શારીપેઠે હીલવી એક શાફ જગામાં દશ પંદર દાહાડા એ બાતલી રાખી મેલવી. પછે તેને ગાલી લેઇને બીજી બાતલીમાં ભરવી. એટલે ઘણું શરશ અને શુઘંધી અતર થાશે.

૧૭૦૯ ઘડીઆલ તથા શાંચા કાંમમાં વાપરવાનું તેલ—ઘડીઆલ વગેરે સાંચાકાંમમાં વાપરવા માટે તેલ ઘણું શાફ વાપરવું જોઇએ. એક બાટલી શાજુ મીઠું તેલ અથવા કોપરેલ લેઇ તેમાં પોણી પેંટ ચુણાનું પાંણી નામવું પછે બંનેને શારીપેઠે હીલવીને એકરશ કરવું અને ત્રણ ચાર દાહાડા શુધી એ મેલવણીને હીલવયા વગર એક જગા ઊપર રાખી મેલવી. પછે તેને ગાલીને ઊપયોગમાં લેવું.

૧૭૧૦ કરમદાંનું શરબત—એક તપીલીમાં એક પેંટ પાંણી નામી તેમાં ૧ રતલ

શોજી શફેદ ખાંડ નાખી ચુલા ઉપર મુકીને તેનો જાડો શીરો કરવો. પછે તેમાં એક પેંટ પાકાં કરમદાંનો રશ અને એક આઊંશ લીંબુનો રશ નાખવો તથા અરધું જાયફલ ખમનીને નાખવું. તેને પંદર મીનીટ સુધી ચુલા ઉપર ઉકાલીને ઉતારી પાડવુ અને થંડું પડેને બાટલીમાં ભરવું. (જુઓ બીજા તરેહવાર જાતનાં શરબત નાં૰ ૩૪૪)

૧૭૧૧ **બાલ વાલવાનું તેલ**— એક અખરોટના ગરના વજન જેટલું મધમાખના પોરાનું મીણ લેઈ એક આંઊંશ શાલીડ તેલમાં પીગલાવવું અને તેમાં બે ત્રણ ટીપાં ગોલાબના અતરના નાખવા.

૧૭૧૨ **જીવતાં પક્ષીને મુવેલાં** જેવું દેખાડવાની કલા—કોઇબી જાતના પક્ષીને પીંજરામાંથી બાહાર કાહાડી તેને તબલ ઉપર મુકવું. પછે તેની આંખ આગલ પક્ષીનું એક નાનું પીછું હલાવવું, જેથી તે પોતાના મોહડાંનો આકાર એવો કરશે કે તે મુવેલું હોય એવું દેખાશે. પણ જેવું તે પીછું ખીશાડી નાખશો કે, તે પક્ષી પાછું શજીવન થયલું હોય તેવું દેખાશે.

તરેહવાર જાતના સવાદીશટ

પકવાન સંગ્રહ.

(જુઓ બીજાં સઘલી જાતનાં પકવાન બનાવવાની રીત આ પુસતકના પેહેલા તથા બીજા ભાગમાં.)

૧૭૧૩ **દુધનું આઇશ કરીમ**— આઇસક્રીમ બનાવવાનો સાંચો જશદના પતરાંનો તાઇટ ધાકણ વાલો લેવો, તથા તે સાંચાને ફેરવવાને વાસતે ઉપર હેંડલ બનાવેલું જોઇએ, તેની શાથે લાકડાંનું પીપબી સાંચાના જેટલું ઊંડું તથા નવ અથવા દસ ઇંચ વેઆશનું લેવું, પીપમાંથી પીગલેલું આઇસ તથા નીમખનું પાંણી કાહાડી નાખવા શારૂં એક કાંણું પાડી મજબુત બુચ મારવો. જયારે આઇસક્રીમ બનાવવું હોય ત્યારે એક શોજી તાપીલીમાં ૧ શેર સારૂં દુધ રેડી ચુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવું. બે ત્રણ કકરા પડે કે ઉતારી પારવું. પછે દુધને થંડું પડવા દેઇ તેમાં મરઘીના તાજાં ઇંડાની ફકત દોહેવેલી દાલ ૪ તથા ખાંડ ૦॥ શેર નાખી ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરીને દુધની શાથે ઇંડાંને મેલવી દેવું, પછે શફેદ કપરાંથી ગાલી નાખવું. પછે પેલા પતરાંના ડબા (બોલ) માં એ દુધ ભરી ધાંકણું ધાંકી, પીપમાં શારીકાની બરફ તથા નીમખ (ત્રણ ભાગ આઇસે એક ભાગ નીમખ) નાખી તેની વચમાં દુધથી ભરેલું બોલ મુકી તેનું હેંડલ હાથમાં ધરીને ઝડફથી જોરથી ફેરવયા કરવું. પછે ધાંકણું ઊઘાડી પાટલી લાક

ડીની ચીપ અથવા ચમચાથી સાંચાની અંદરની બાજુએ જે આઇસક્રીમ બંધાયલું હોય તેને ઓખડીને પાછું ધાંકણું ધાંકી જ્યાં શુધી આઇસક્રીમ બંધાઇને તઇયાર થાય ત્યાં સુધી થોડે થોડે વારે એ પ્રમાણે ફેરવીઆ કરવું. સાંચો ફેરવતી વખતે સંભાલ રાખવી જોઇએ કે જેથી આઇસક્રીમમાં કઠણ ગાંગડા રેહે નહી, પણ બધું એકસરખી રીતે શફાઇથી મલી જઇને બંધાય. પછે ગલાશમાં ચમચાએ કાહાડીને ખાવો. જો થોડા એલચી દાણા અને જરા જાયફલને છુંડી દુધને ગાલી કાહાડવા પછે તેમા નાખીને બનાવશોતો વધારે સવાદ આપશે. આઇસક્રીમ બંધાયા બાદ કોઇબી વખત રાખવું હોયતો પીપમાંથી બુચને કાહાડીને પીગલેલુ આઇશ તથા નીમખના પાંણીને બાહાર કાહાડી નાખવું, અને પાછું પેહેલાંની માફક બીજા આઇસના કટકા તથા નીમખ નાખી પીપને ભરી રાખી તેમાં સાંચો (ઓલ) મેલી રાખવો. જો વધારે બનાવવું હોય તો ઉપર કહેલાં ૧ શેર દુધે ૪ ઇંડાં અને ાા શેર ખાંડ પ્રમાણે વધારે લેઇને બનાવવું. કેટલાંક લોકો આઇસ્ક્રીમમાં ઇંડાં નાખીયા વગર તેમજ દુધને ગરમ કીધા વગર પણ બનાવેછે. પણ એવી રીતનું બનાવેલું આઇસક્રીમનું જલદીથી દુધ થઈ જાયછે. (જુઓ આઇસક્રીમમાં નાખવાનો રંગ ના૦ ૪૯૭ તથા બીજા તરેહવાર જાતના આઇસક્રીમ ના૦ ૪૭૫)

૧૭૧૪ **અખરોતનું આઈસક્રીમ**—મોહોટી શારી અખરોત લેઇ તેને ભાંગીને તેમાંથી ગર કાહાડવો. પછે એ અખરોતના ગર (બીજ) ને એક શોજી પથરની ખલમાં નાખી બારીક છુંડવો, છુંડતી વખતે તેમાં થોડું દુધ નાંખવું. પછે ૧ શેર દુધને ઊકાલી ત્રણ ચાર કકરા આવેને ઊતારવું. થંડું પડવા આવેને ાા શેર ખાંડ, ૫ ઈંડાંની દાલ તથા પેલો અખરોતનો છુંડેલો ગર અને અરધું ગલાશ ક્રેઇમ બરૂંડી નાખી બધાને શારીપેઠે મેલવી દેઈ ગારી કાહાડી થંડું પડવા દેઇને આઈસક્રીમ બનાવવાના પતરાંના સાંચામાં ભરી પીપમાં આઇસ તથા નીમખ નાખી તેમાં દબો મુકીને ઉપલી રીતે બનાવો (જુઓ ના૦ ૧૭૧૩)

૧૭૧૫ **કેશરનું આઈસકરીમ**—બશેર દુધને એક તપેલીમાં રેડી શારીપેઠે ચુલા ઉપર ઊકાલવું. પછે તેમાં મીઠાશને વાશતે પુરતી ખાંડ નાખી મેલવી દેઇને ફરીથી ચુલા પર મુકી તે ખાંડનું પાંણી બારવું. પછે ઉતારીને થંડું પાડવું. (જોઇએતો એમાં ઇંડાં ભાંજીને શારીપેઠે મેલવી દેવો) થંડું પડેને તેમાં ાા દરાંમ કેસરનું ટીંક્ચર (Tincture saffron) નાખવું. પછે આઇસક્રીમ બનાવવાના પતરાંનાં સાંચામાં ભરી આઇસ (બરફ) તથા નીમખમાં મુકી ઊપલી રીતે બનાવો. (જુઓ ના૦ ૧૭૧૩)

૧૭૧૬ **ખરીઆની જેલી બનાવવાની રીત**—બકરાના ખરીઆ શારા ભરેલા ૧ાા દજન લેઇ ગરમ પાંણીમાં બોરી ચાલતી છરીએ કરી બાલ સાફ કરવા તથા તેની ખરી કાહાડી નાખવી. પછે તેની ખરીને ચીરી અંદરથી બીઆ જેવી ચીકણી પદારથને કાહાડી નાખી ગરમ પાંણીથી ખરીઆને ધોઈ શાફ કરવા. ત્યાર પછે છરાએ કરી દરએક ખરીઆને ભાંજીને બેખરા કરવા. પછે એ બધાને કલઇ કીધેલાં શોજાં તપીલાંમાં નાખી તેમાં આશરે બે તાંમરી પાંણી રેડી ધાંકણું ધાંકીને ચુલા ઉપર મુકી બલતું કરવું. પણ તેમાંનું પાંણી બાહાર ઉભાઇ નહી જાય તેની શંભાલ રાખીને તપાશીઆ કરવું. જ્યારે ખરીઆ ઉકલીને તેમાંનું અરધું અરધ (બલકે તેથી વધારે) પાંણી બલી રહે કે ખરીઆને તપાસવા. જો ખરીઆ ચરીને ગલી ગીઆ હોય તો કરછીએ કરી ચુલા પરજ ખુબ તાણી

લામાં જ્યાં સુધી હાડકે હાડકું છુટું પડે ત્યાં સુધી છુંડવા. પછે એક બીજી શાજી તપીલી ઉપર ચારણી અથવા બોહયું મુકી પેલું ચુલા પરથી તપીલું ઉતારી ખરીઆ શાથે ચારણી અથવા બોહીયાંમા રેડી દેવો, જેથી હાડકાં તથા છુંછો ચારણીમાં રેહેશે અને ખરીઆનો ઊકારેલો રશ નીચેની તપીલીમાં જીલાઇ રેહેશે. પછે ઉપરથી ચારણી ઊંચકી લેઇ તપીલીને જરા વાંકી રાખવી. આશરે દશ મીનીટ રહીને મરઘીના બે અથવા તરણ પીછાં એક હાથમાં ધરવાં અને બીજા હાથમાં એક રકાબી લેઇ તે શેરવા (ખરીઆને ઉકારેલો રશ) ની ઉપર જે ચીકાશ તરી આવીઓ હોય તે પીછાંથી બધો રકાબીમાં કાહાડી નાખવો. જરા પણ ચીકાશ રાખવો નહી. શાફ દેખાય કે એક બીજી શાજી તપીલીમાં ॥ શેર ખાંડ નાખવી તથા મરઘીના બે ઇંડાંની શફેતીને કોટલાં શુધાં કક્ ચડાવી તેમાં નાખીને હાથે કરી શારીપેઠે ખાંડને મેળવી નાખવી. ત્યારબાદ લોહોઢાંની ખાનીમાં આશરે ॥ તોલો તજ અને નાધલુ જાયફલ તથા ॥ તોલો એલચીદાણા નાખી છુંડી બારીક કરી પેલી ખાંડની તપીલીમાં નાખી મેલવી દેવો. પછે તેમાં પેલો ખરીઆનો રશ રેડી દેવો. તથા તેમાં ૧ ગલાશ પોરટવાઇન અથવા બરાંડી તથા જરા કેશર નાખી તપીલીને ચુલા ઉપર મુકી જરા બરતું કરવું અને ખરીઆના રશને કરછીએ કરી જરા ફેરવ ફેરવ કરવો અને તેને ઉભાવા નહી દેવો. તથા એક ખાતાં લીંબુને કાપી તેનો રશ કાચની પેઆલીમાં જુદો કાહાડી રાખવો. જ્યારે તપીલીમાં કકરો (જોશ) જેવો આવે કે પેલાં લીંબુના રશમાંથી તેના વજન પ્રમાણે તેમાં નાખવો, પછે ઉપરથી ચમચે કરી મેલ કાહાડવો. જેમ જેમ મેલ ઉપર આવે તેમ તેમ કાહાડતા જવું અને લીંબુનો રશ જરા જરા નાખતા જવું. જો ખાંડ શારી હશેતો ઝાઝો મેલ ઉપર આવશે નહી. પણ યાદ રાખવું કે એ મેલ કાહાડતી વખતે તપીલી આગલથી જરા પણ ખીશવું નહી અને ઊભાઈ નહી જાય તેની શંભાલ રાખવી. જ્યારે મેલ નીકલીને શાફ દેખાય (યાને રશ ફાતીને તઇયાર થાય કે) તપીલીને ચુલા ઉપરથી હેથે ઊતારી તેમાં એક નાધલું ગલાશ ગોલાબ રેડી જાડી ફ્લાલીનના કપડાંની જોહોરી બાંધી નીચે શાજું વાશણ મુકી તેમાં રશને ગાલી લેવો. પછે એક દજન કાચના તમદેલને શાફ કરી એક મોહોટા ખુમચામાં થંડું પાંણી રેડી તેમાં તમદેલો મુકવાં. પણ એ તમદેલનો ખુમચો અગાઉથી તઇયાર કરી મુકવો જોઇએ. પછે તેમાં પેલા ફલાનેલથી ગારેલા રશ નાખી પોણા પોણા તમબલરો ભરવાં, અને તે થંડી જગામા મેલી ઉપર લેટનું જીણું કપડું ધાંકવું. પછે શાહાંજના એ ખુમચાને અગાશી અથવા કોઇ બીજી ઊંચી જગા ઉપર આખી રાત થારમાં મુકી રાખવો. એટલે બાંમદાદ પડતાં તો જેલી કઠણ બંધાઈ જશે. પછે જોઇએ ત્યારે શહવારના તમદેલમાંથી કાહાડીને ખાવો. જો તરતજ ખાવી હોયતો આઈસમાં મુકીઆથી તરત જેલી બંધાઇ જશે. એવી રીતની જેલી તાહાઢના દાહાડા ઉપર ઘણી બનાવવામાં આવેછે. **શુચના**—ઊપર કહેલા ફલાલીનના કપડાંની જોહલીમાંથી રશ ગાલતી વખતે પવન લાગવા દેવો નહી. તેમજ થંડી જગા ઉપર ગાલવો નહી, કેમકે એથી જેલી બંધાઇને ફલાનીલના કપડાંમાંથી જલદીથી નીચે પડશે નહી, તેથી જો રશ નામતાં કપડાંમાંથી જલદીથી પડેતો શારૂં, નહીતો કે એક અફરગાંનીઆંમાં ઘણો શરઓ આતસ મુકી તેનો તાપ દેખરાવવો એટલે કપડાંમાંથી ગલીઆ કરશે. જ્યારે બધો રશ તપીલીમાં ગરાઈ રહે કે અફરગાંનીયું ઊંચકી લેવું. તેમજ ફલાનીલના કપડાંની ઝોહલી કરતી વખતે એક ગજ લાંબો અને એક ગજ પોહોલો ફલાની

લનો કકડો લેઇ તેના ચારે છેરા બે ખુરશી
શાથે બાંધી તેની જોહોલી કરવી. તે ખુરસી
ઓ ઊઠલાઈ નહી જાય તેથી તેની ઉપર જરા
ભારી વજન મુકી રાખવા. પછે તેમાં રશ
રેડીને ઉપર પ્રમાણે ગારીને તમદેલમાં નામવો.
બીજું—જો કોઈ દેશમાં બરાડી અથવા
પોરટવાઇન નહી મલેતો તેને બદલે જેલીમાં
રંગ આપવાને વાશતે બારેલી ખાંડ નાખેછે.
તેની રીત એછે કેઃ—જયારે રશ ફ્રાતીને તઈયાર
થાયો હોય (અથવા શાફ નીતરેા દેખાય) તો
ત્રાબાની ચમચને ચુલામાં એશીને આતશ જે
વી ગરમ કરવી, ગરમ થાય કે બાહાર કાહાડી
તેની ઉપર બે પઇશા ભાર ખાંડ મુકવી, ખાંડ
બલીને જેવો તેમાંથી ધુમાડો નીકલે કે તેવીજ
ચમચને ચુલાના બલતાંમાં દખરાવવી કે જે
થી ખાંડમાં બલતાનો ભડકો થશે એટલે તરત
જ તે ચમચને પેલી ખરીઆના શેરવાની તપી
લી ઉપર જરા વાંકી ધરીને ખાંડનાં ટીપાં તેમાં
પર ॥ દેવાં. પછે કરછી તેમાં ફેરવીને જોવું.
જો સુમાર પ્રમાણે રતાશ રંગ (કલર) આવ્યો
હોય તો તેમ નહી તો કે ફરીથી ચમચ ગરમ
કરી બીજી ખાંડ ઉપર મુકી બારીને ઉપર
પ્રમાણે ટીપાં તપીલીમાં નાખી મેલવી દેવો.
(જુઓ બીજી રીત નાં૦ ૩૬૭)

૧૭૧૭ **પોરટવાઈનની જેલી**—
પોરટવાઇન ૧ પેંટ, "આઇશીન ગલાસ"
(Isin glass) ૧ આઊંસ, ખાંડ ૧ આઊંસ,
પાંણી ૦। પેંટ. પેહલા એક વાશણમાં "આઈ
સીન ગલાસ" તથા ખાંડને પાંણીમાં નાખી
આતશ ઉપર મુકવું. જયારે "આઇસીન
ગલાસ" પાંણીમાં પીગલી જાય કે તેમાં વાઇન
રેડો. ત્યાર પછે તને જેલી ગાલવાની કોઠલી
અથવા ફલાલીનના કપડાંમાંથી અથવા મલમલ
ના કપડાંમાંથી ગારીને બરણીમાં અથવા પત
રાના "મોલડ" (દબો) માં રેડીને ધાકો. બંધા
યા પછે એમાંથી નાહાલી અખ્ખેરાટના જેટલી
દાહાડામાં એક અથવા બે વાર ખાવી. એ
જેલી ઘણું કરીને આજારી માણસોને વાશતે
બનાવવામાં આવેછે. (જુઓ આ પુસતકના
પેહેલા ભાગમાં બીજી તરેહવાર જાતની જેલી
બનાવવાની રીત.)

૧૭૧૮ **જામના પફ**—૭ તોલા
તાજુ માખ્ખણ, ૦। રતલ સોજો ચારેલો મેંડો
તથા થોડો રવો, એક ચમચો ભરીને ખાંડ, ૧
ઈંડાંની દાલ. પેહેલા એક વાશણમા મેંડો,
રવો, ખાંડ તથા ઈંડાની દાલને સાથે મેલવવી,
અને એ આતો મશલીને વણાઇ શકાય એટલુ
શુમાર પ્રમાણે થોડું પાંણી રેડવું. પછે એ આ
તાને હાથે કરી મશલીને વણવો. પછે ઉપલા
માખ્ખણમાથી અરધો ભાગ લેઇ એ વનેલા રો
ટલા ઉપર બધે લગાડી જરા ઉપર ભીના ચો
ખાનો આતો ભભરાવી, ગોલ ગરી વાલીને ફરી
થી વેલણે કરી વણવું, અને તેની ઉપર બાકી
નું માખ્ખણ લગાડી આતો ભભરાવી ગોલ ગરી
વાલીને આસરે બે કલાક શુધી થંડી જગા પર
રેહવા દેવું. પછે ફરીથી તેને એક બે વખત વ
ણી વાલીને તેના ૩–૪ ભાગ કરવા. તે દરએક
ભાગને જરા આતો ભભરાવી વેલનથી વનવા.
પછે તે વણેલા અરધા ભાગની ઉપર કોઈબી
જાતની જામ અથવા જેલીને પાથરી તેની કોર
ને પાંણી લગાડી બાકીનું અરધું પર ચપતા
ની કાની વાલીને ધાંકવું. અને આંગલીએ ક
રી કોરને શાથે દાબવી જે વલગી રેહે. પછે
કાપનીથી કોરને કાપી શરખી કરવી. પછે તંદુર
અથવા ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. ૫–૬
મીનીટમાં ભુંજઇ તઇઆર થશે. એટલે કાહા
ડીને ખાવો. ગમેતો ભુંજવાને બદલે ઘમાં
સમોશાની માફક તરી કાહાડો. એટલે જામ
ના પફ થશે. જો એમાં જેલીને બદલે મા
વો ભરીને બનાવશોતો માવાના પફ થશે.

૧૭૧૯ **ખીમાની કેરવાઈ**—એક
તપીલીમાં આશરે ૦॥ શેર પાંણી રેડી ૪–૫

શારા પીલી છાલના વશઈગીરાં કેલાંને છોલી તે માં નાખી ચુલા ઉપર મુકવી. જયારે કેલાં ચરીને નરમ થાય અને પાણી બલી ગયું હોય તો તેને કરછીથી છુંડી માવા જેવાં કરવાં. પછે તપીલીને ઉતારી થંડું પડવા દેવું. પછે એ કેલાંનો છુંડેલો માવો થોડો હાથમાં લેઇ તેનું ફુલું બનાવી તેમાં આગલથી તઈઆર કરી રાખેલો સુકો જેવો ખીમો થોડો થોડો ભરીને ગોલ લાવરાની કાની વાલવું. એ પ્રમાણે જેટલી કેરવાઈ બને તેટલી બનાવીને થાલીમાં મુકવી. પછે કહરાઇ અથવા પેનામાં ઘી રેડી ચુલા પર મુકવી, કકરા આવે કે તેમાં એક એક કેરવાઈ મુકીને લાલ તરી કાહાડવી. જો ખીમામાં ઘીમાં તરેલી બદામની જીની સલેસ નાખીને ભેલશોતો વધારે સવાદ આપશે.

૧૭૨૦ **જેલીના કેરવાઈ**—એ કેરવાઇ ઉપલી રીતે બનાવવી. (જુઓ નાં૦ ૧૭૧૯) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે કોઇબી જાતની જેલી ભરી લાવરાની કાની ગોલ વાલીને ઘીમાં તલી કાહાડવી. એટલે જે જાતની જેલી હશે તે જાતના નામથી એ કેરવાઇ ઓલખાશે.

૧૭૨૧ **મુરબાની કેરવાઈ**—એ કેરવાઇ ઉપલી રીતે બનાવવી. પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ખીમાને બદલે દાધીનો અથવા કોઇરાના ખમનનો મુરબો ભરી લાવરાની કાની ગોલ વાલીને ઘીમાં તલી કાહાડવી. (જુઓ નાં૦ ૧૭૧૯)

૧૭૨૨ **નાનખતાઈ બનાવવાની રીત**—ધોયલા ઘઉનો મેંડો ાા શેર તથા રવો ાા શેર, ઘી શોજું આશરે ાા શેર, મરઘીના તાજાં ઇંડાની ફકત દાલ ૪. યાદ રાખવું કે કેટલાંક લોકો રવો ૨ ભાગ અને મેંડો ૧ ભાગ લેઇને પણ બનાવેછે. તેમજ નરદમ જીણા રવાની પણ બનેછે. ઉપર પ્રમાણે અરધો રવો અને અરધો મેંડો લેઇને એક કલઈની ઠરોકમાં ભેલી નાખવો. પછે તેમાં પઇશાભાર ઘી નાખી, શારીપેઠે આતો ખરમોતીને તે માલીશ કરવો, પછે ઇંડાની દાલ નાખી હાથે કરી ખુબ ચોલી મશલીને આતો તથા ઇંડાની દાલ એકરશ કરી ૪—૫ મીનીટ થોભી પેલા ઘીમાંથી થોડું થોડું ઘી લેતા જવું ને મશલતાં જવું. એ પ્રમાણે ઉપલું બધું ઘી પચાવયા છેબ તેમાં થોડી થોડી ખાંડ નાખતા જવું ને ફરીથી શારીપેઠે મશલતા જવું. એ પ્રમાણે મશલીને તેનો ગોલો કરવો. એ આતો મશલવામાં પાંણી બીલકુલ લેવું નહી, પણ ઘીમાંજ બાંધવો. એ આતો મશલતી વખતે ાા તોલો ઓખરા કીવેલા એલચી [illegible] એક નાહાલુ જાયફલને ઓખરી તેમાં નાખીને આતો મશલવો. પછે પેલા મશલેલા આતાના ગોલામાંથી જેટલી મોહોટી અથવા નાહાની નાનખતાઈ બનાવવી હોય તેટલો તેમાંથી એક ગોલો લેઇ તેને હાથે દાબી શરખો ગોલ કરી હથેલી ઉપર મુકી શેહેજ ગોલ થાપી એક કલઈના ખુમચા અથવા કથરોકમાં શેજ ઘી ચોપડી તેમાં મુકવો. તથા છરીથી બે ત્રણ આરા ઉભા શેજ કાપ મુકવા. અને બદામની બીજની શલેશ બે ચાર ઉપરથી વલગાવવી. એ પ્રમાણે પેલા આતાની જેટલી નાનખતાઈ થાય તેટલી બનાવી ખુમચા અથવા કથરોકમાં પાશે પાશે પણ શેજ દુર મુકવી. જો છેક પાશે પાશે મુકશોતો બીજતી વખતે એક એકને વલગી જશે. પછે તેની ઉપર બેશતો બીજો ખુમચો અબર ધાંકવો. એ ખુમચો અથવા ધાકન અલગુ રેહેવું નહી જોઇએ. પછે શલગેલો ગરમ ચુલો હોય તેમાં ફકત ગરમ રાખ અને ભેભત રેહેવા દેઇને આતશ સઘલો, બાલી કરી, ખતાઇનો ધાંકેલો ખુમચો તે ચુલા ઉપર મુકવો. અને જે ખુમચો ઉપર ધાંકેલો છે તેની પર પેહેલા ગરમ રાખ બીછાવી ઊપરથી આતશના ઇંગાર બીછાવી દેવા, મતલબ એકે

નીચેથી નહી પણ ઊપરથી તાપ આપવો. આ સરે કલાક દોહોર એની અંદર નાનખતાઇ ભુંજાઇને તઇઆર થશે. પણ તેટલાં વખત માં આગન્ન રહી તપાશતા રેહેવું કે બલે નહી તથા ઊપરથી ઇંગાર બુજાઇને કાચીખી નહી રેહે. જયારે ખતાઈ તયાર થશે તયારે તેની શોહોરમ બાહાર નીકલશે તેવખ તે ઉપરના ઇંગાર થંડા પડવા આવયા હોયતો શારૂં, નહીતો કપ રાંથી સંભાલીને તે ઉપરનો ખુમચો ઇંગાર શાથે શેહેજ ઊંચકી અંદર જોવું કે ખતાઇ તઇઆર થયલીછે, જો તઇઆર (લાલ) થઈ હોય અને ઇંગાર ધગધગતા હોયતો ચમચે અથવા ચીપી આથી બધા ઇંગાર ઊંચકી લેવા અને ગરમ ભેભટને માતર રેહેવાં દેવી. થંડું પડેને હેઠે ઊતારવું. ગરમ હોય તેટલે ઊપરનો ખુમચો ઊઘાડવો નહી. ઉપરની રાખ સંભાલીને કાહાડી નાખવી, પછે ખુમચો ઊઘાડી બધી નાનખતાઈઓ સંભાલથી કાહાડી જુદા વાશણમાં મુકવી એટલે નાનખતાઈ થઈ. **બીજું**— જો તંદુરમાં ભુંજવી હોયતો, પરથમ તંદુર તાપવી તેની અંદર ઉતરી શકે એવો એકજ ખુમચો ખતાઇથી ગોઠવી તેમાં મેલવો, અને ઉપર તંદુરનું ધાંકનું ધાંકી તેની ઉપર જરૂર જોગા કોલશાના ઇંગાર પાંથરવા. જો ભઠીમાં ભુંજવી હોયતો તેના મોહોડાંની અંદર દાખલ થાય તેવું વાશણ જોઇએ અને ઘણું કરીને ભઠીમાં મુકવાને વાશતે તેવા પતરા તઈઆર આવેચ તેમાં ઘી લગાડી નાનખતાઇ ગોઠવીને મુકવી અને ભુંજી કાહાડવી.

૧૭૨૩ **કાશીનું કશતર**—એક તપીલીમાં ૨ શેર શાજું દુધ રેડી ચુલા પર મુકીને તે દુધ બલીને પોણો ભાગ રેહે ત્યાં સુધી ગરમ કરવું. પછે તેમાં ૧ શેર ખાંડ નાખી તે ખાંડનું પાંણી જરા બારી જયારે દુધ જરા ધારૂં થવા આવે કે ઊતારવું. પણ એ દુધ ઉકારીઆની અગાઉ એક તપીલીમાં કાશીને ઊકારીને ઘણીજ ઇસતરાંગ બનાવીને આશરે અરધી પેંટ તઇઆર કરી રાખવી, અને પેલા ઉકારેલા દુધમાં એ કાશી રેડીને કપરાંમાંથી બીજી તપીલીમાં ગારી કાહાડવી. પછે એક વાશણમાં ૮ ઇંડાં ભાંજી ચમચે દોહોવીને જયારે દુધમાં નામેલી કાશી થંડી પડવા આવે કે તેમાં પેલા દોહોવેલાં ઇંડાં નાખી ચમચે કરી બધાને સારીપેઠે એકરશ કરવું. પછે એક પોહોરા વાશણમાં પાંણી રેડી, પેલી દુધની તપીલી તેમાં મુકવી. પણ તે વાશણમાનું પાંણી દુધની તપીલીમાં નહી જાય તેથી તપીલીથી અરધું પાણી રેડવું, પછે ચુલાપર મુકી ધાંકનું ધાંકી બલતું કરવું. જોઇએતો કસતર જરા બંધાવા આવેને ઉપરથી જરા એલચીદાણા તથા બમનેલું જાયફલ ભભરાવો અથવા બદાંમની કાપેલી જીની શલેશ ફરતી નાખો. જયારે કશતર બંધાય એટલે પાંણીના વાશણમાંથી કાહાડીને થંડું પડવા દઇ પછે ખાધામાં લેવું. એ કસતર ખાધામાં કાશીના જેવો શવાડ આવશે. (જુએ બીજા તરેહવાર જાતના કસતર નાં० ૬૮૨)।

૧૭૨૭ **ચોખાના પોપટજી**—

०। રતલ રાંધવાના ચોખાને શારીપેઠે ધોઇ એક તપીલીમાં ०॥। શેર દુધ નામી થોડીક તજ, મીઠાશને વાશતે ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી તેમાં ચોખા નાખી ચુલાપર મુકીને ઉકાલવાં, અને ચોખા ઘણા નરમ થવા પછે તેને થંડા પાડી તેના નાના નાના ગોલ લાડવા બનાવવા. પછે તેઓને કાલવેલાં ઇંડાંમાં બોલી કાહાડી પાઉના બારીક પોપડામાં ગબડાવા. પછે પેનામાં અથવા કહરાઇમાં ચરબી નાખી તાવીને એ ચરબીમાં તલી કાહાડી તેમાની ચરબી નીપરાવા દેવી, અને ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ખાવામાં લેવા. એને ચોખાના પોપટજી કહેછે. (જુઓ પોપટજી બનાવવાની રીત નાં० ૧૩૫૭)

૧૭૨૫ **તાડીનો બટેરવો**—બટેરવો

ધણું કરીને બકરાના તદન નકાનાનો બનાવવામાં આવેછે, પણ જો નકાના નહી મળેતો ગરદનના મોહરાનાં હાડકાં અથવા બાવરાનાં હાડકાં અથવા કુટના હાડકાં જરા ભરેલાં ૩ રતલ લેવાં. પછે તેને છરાથી ચોખી જરા ખોખરાં કરી ધોઇને તેમાં નીમક આશરે ૧ાા તોલો, દરેલી હરદ આશરે અરધો તોલો, (જો દરેલી હલદ નહી હોયતો લીલી હરદ છુંડીને નાખવી) ધાણા જીરાનો મશાલો દરેલો આશરે ૨ તોલા, લવંગ ૫, ખોખરાં કીધેલાં આખાં કાલાં મરી ૧૦–૧૨ તથા આદું લશનનો છુંડેલો મશાલો (ગમેતો આદું લશનનો છુંડેલો રશ) ૧ાા તોલો, કોઠમીરની જુરી ૪, મરચાં ૫, કુડણાના દાંખરા ૫–૬, તથા શલેરી પાશલીના ૫–૬ દાંખરાના પાતરાં, મરવોના ૫ દાંખરા તથા લીંબુરીના જીના ૪–૫ પાતરાં. કોઠમીર, મરચાં, શાલેરી પાશલી વગરેને જીના જીના કાપવા અને એ બધા મશાલામાં ઉપલા ગોશટને આશરે બે કલાક શુધી તેમા આથી મુકવું. પછે ૬ બાટલી મીઠી–કડવી શારી તાડી લેવી. ત્યારબાદ એક તાડીનું વપરાયલું જુનું મોહટુ ધડીયું લેવું, અને તેમાં પેલું આથેલું ગોશત નાખી બે બાટલી તાડી તેમાં રેડીને હાથે કરી ગોશતને તેમાં મેલવી દેવું. પછે બાકીની ૪ બાટલી તાડી તેમાં રેડી દેવી. પણ છેક માથાં સુધી તાડીનું ધડીયું ભરવું નહી, (ધડીયાંમાં તાડી નાંમતાં જો વધી હોય તો ગોસતની અંદરની તાડીનો ભાગ બલી ગીઓ હોય તો ખપતી ખપતી રેડવી.) પણ દોક સુધીની રાખવી. પછે ખજુરીના પાતરાંનું જારૂં મારી મતોરીના ચુલા ઉપર અથવા ત્રણ ઇતરદીનો ચુલો કરી તેમાં લાકડાં મુકી બરતું કરીને તેની ઉપર પેલુ ધડીયું મુકવું. (પણ ચુલામાં છાણાં અથવ અડાઓમાં મુકવાં નહી, કેમકે એથી ધુમાડો થવાથી બટેરવામાં ખરાબ વાશ આવશે. તેમજ લોહોડાના તથા પથરના ચુલા ઉપર ધડીયું મુકવું નહી, કેમકે એથી ધડીયું ભાંગી જશે.) પેહેલાં ચુલામાં બરતાંની આંચ વધારે કરવી, બે ચાર કકરા આવે કે બરતું ધીમું રાખીને અરધો અથવા પોણો કલાક થાય કે જારૂં કાહાડીને જરા આંગલી તેમાં બોરી જોવી, જો આંગલીને ચીકાશદાર લાગે તથા અરધું ધડીયું ઉપરાંત તાડી બરી જવા આવે ને ચુલામાંથી બરતુ ખેંચી કાહાડી ઇંગાર પર રેહેવા દેવું. ખાતી વખતે ધડીયાંને ઉતારી ગાશની ઉઢણ ઉપર અથવા રાખમાં મુકવું. પણ પથરની જગા ઉપર બટેરવાના ધડીયાંને ઉતારીને મુકવું નહી, કેમકે વખત પર ફાટી જાશે. પછે કાચના પેયાલાંમાં અથવા તમબલરમાં રેડીને શેહેતો શેહેતો પીવો.

૧૭૨૬ **મરઘીનો તાડીનો બટેરવો.**—એ બટેરવો ઉપલી રીતેજ બનાવવો. (જુઓ તાડીનો બટેરવો નાં૦ ૧૭૨૫) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોશતના ભરેલાં હાડકાં અથવા નકાનાને બદલે મરઘીનાં જરા ભરેલા હાડકાં તથા તાતીઆને છરાથી ચોખી ખોખરા કરી ઉપર કહેલા મશાલામાં આથી મુકવું અને ઉપર કહેઆ પ્રમાણે ધડીયાંમાં તાડી રેડીને બનાવો.

૧૭૨૭ **તાડીનો નીમકી ગોશતની**—ગોસત ૧ રતલ, ખજુરીની તાજી તાડ મીઠી–કવડી આસરે અરધી બાટલી, ઘી આસરે ૦ા શેર, નીમક ૧ તોલો. તથા આદુ લશણનો છુંડેલો જરા મશાલો. પેહેલા ગોસતને કાપી કટકા કરવા. પછે પાણીથી શારીપેઠે ધોઇ નખવું. ત્યારબાદ એક કલઇ કીધેલી તપીલીને રાખનો કતેરો કરી ચુલા ઉપર મુકી ઉપલું ઘી તેમાં નાખી ગરમ કરવું. ઘી ગરમ થાય કે તેમાં કાંદા એક ઝીણો કાપીને નાખવો, અને તેને ચમચે કરી ફેરવીઆ કરવો કે તલીએ બલે નહી. જયારે કાંદો લાલ થવા આવે કે તેમાં આદુ લશનનો છુંડેલો મશાલો નાખી ચમચે કરી મેલવી દેવો. પછે તેમાં ગોશત નાખી ઉપર રકાબી ધાંકી ગોશતનું પાણી જરાવાર

ભરવા દેઇ, ઘાંકનું ઉગારી ચમચથી ઉઠલ પાઠલ કરી તેમાં આસરે ૧॥ શેર (યાને ૧॥ બાટલી) પાંણી રેડી ઉપલું નીમખ નાખી ઘાંકનું ઘાંકીને ચુલામાં બલતું કરવું. જ્યારે પાંણી બલી જઇને ગોશત ચરી રેહેવા આવે કે ઊપલી અરધી બાટલી તાડી તેમાં રેડી ચમચ કરી નીચે સારા ઇંગાર રાખવા પણ બલતું કરવું નહી. જ્યારે તાડીના ૩ ભાગ બલી રહે અને એક ભાગની શારી ગરેવી થાય કે જરા તજ, લવંગ અને એલચી શરએ ભાગે લેઈ છુંડીને એક ચમતી ગોશતની ઉપર ભભરાવી તરત ચુલા પરથી તપીલી નીચે ઉતારવી. એને તાડીની નીમકી ગોશતની કરીને કહેછે. એ રોટલી સાથે ખાધામાં લેવી. પણ પરેથાની શાથે ખાધી હોય તો વધારે સવાદ આપશે. યાદ રાખવું કે એ બનાવતી વખતે તાડી સારી તાજી દુધ જેવી લેવી.

૧૭૨૮ **તાડીની નીમકી મરઘી ની**—એ નીમકી ઉપલી રીતે બનાવવી. (જુઓ તાડીની નીમકી ગોશતની નાં૦ ૧૭૨૭) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે ગોશતને બદલે મરઘીના કટકા લેવા. અને ઊપલી રીતે બનાવીને ખાવી.

૧૭૨૯ **મસાલાનું ગરમ દુધ**—૦॥ શેર શારા તાજાં દુધને એક વાશણમાં નાંખી ગરમ કરવું. જ્યારે ત્રણ ચાર કકરા આવે કે ચુલા ઉપરથી ઉતારી તેમાં મરજી પ્રમાણે મીઠાશને વાશતે બતાસા અથવા ખાંડ નાખી ચમચાથી દોહોવો. પછે પેઆલામાં રેડી ઉપર પસતાની કાપેલી થોડી જીની શલેશ તથા જરા ખમનેલું જાયફલ નાખી ગરમ ગરમ પીવો. જો એમાં દુધની તાજી મલાઈ નાખી મેલવીને પીશો તો વધારે સવાદ આપશે.

૧૭૩૦ **કારેલાંના કટલેસ**—તાજાં ૬ કારેલાં લેવાં. તે ઘણા મોહટા નહી હોય તેમજ ઘણા નાધલાખી નહી હોય, પણ વજનનાં લેવાં. પછે તેને ઉપરથી સમારી બબે શરખાં ફારચાં કરી, બીયાં કાહાડી નાખી સારીપેઠે નીમક લગાડીને ચાંનીની અંદર ગોઠવીને મુકવા. પછે તેની ઉપર બેશતી આવે તેવી કલઇની રકાબી દાબન તરીકે બેથી મુકી ઉપરથી તેમાં કઇ વજન મુકીને ૦। કલાક સુધી રેહેવા દેવા કે દબાઇને નીમકનું પાંણી નીટરાઇ જાય. પછે ધોહીને શાફ કરવા. પછે ૦॥ રતલ નકી ગોસતનો બારીક ખીમો કરવો, તે એવો બારીક કરવો કે આંગલાને વલગી જાય. પછે તેમાં છુંડેલાં મરચાં કોઠમીર અને આદુ લશનનો મશાલો જરા વજન પ્રમાણે નાખવો, તથા જરાક નીમક, દરેલાં મરી અને ધાણા જીરાંનો ગરમ મશાલો નાખી ખીમાને સારીપેઠે આથી મુકવો, તથા પેલા કારેલાનાં ફારચાઓને પણ એ મસાલો લગાડવો. પછે ૪–૫ તાજાં ઇંડાંને કાંસીઆમાં ભાંજી દોહોવી નાખવાં. તથા શુકાં પાંઊંને છુંડી તેનો ભુકો (ક્રીમ) બનાવી રાખવો. પછે પેલા આથી મુકેલા ખીમામાંથી મોહટો કવાબ થાય એટલો ખીમો લેઇ, હથેલી ઉપર પોહોરો કરી તેમાં પેલા મશાલો લગાડેલાં કારેલાંનું એક ફારચું મુકી આજુ બાજુ ખીમો ઘાંકી બધી તરફથી ખીમાનો ગલેપ ચહરાવવો. ખીમો વલગે નહી તેથી હથેલી પર ઘી લગાડવું. પછે પાંઊની ક્રીમમાં બોરી અથવા ફરતું ક્રીમ છાંટીને ઇંડાંમાં બોરી કાહાડી, પેનામાં બુડતું ઘી રેડી તેમાં તરી કાહાડવાં. એ પ્રમાણે જેટલાં ફારચાં હોય તેને તરી કાહાડો. જો ખીમો થોડો પડે તો કારેલાંને પતલો ગલેપ આપવો, અને વધુ હોય તો જાડો ગલેપ આપવો. એમ કરતાં કારેલાંના એક બે ફારચાં ખીમા વગર રહી જાય તો તેને પાંઊની ક્રીમ ચોપડી, ઇંડાંમાં

બારી તલી કાહાડવા. (જુઓ બીજા સઘલી જાતના કતલેસ નાં૦ ૭૪૬)

૧૭૩૧ **કાકરીનો કચુંબર**—એક કુંમરી સારી વજનની કાકરીનું ઊપરથી જરા ભરેલું દીચકું કાપી કાહાડી, તે દીચકાં ઊપર તથા કાકરીના કાપેલા ભાગ ઊપર છરીએ કરી થોડા હલકે હાથે આરા અવરા ચોબ મારવા. પછે તે કાપેલું દીચકું તેની ઉપર ફેરવ ફેરવ કરવું જેથી તેમાંથી શફેદ ફીણ નીકલશે. પછે એ ફીણની હેઠલથી આશરે અરધો આંગલ કાકરી કાપી કાહાડી નાખવી. એમ કીધાથી ખાધામાં કવરી લાગશે નહી. પછે સમારી મરજી પ્રમાણે નાના મોહટા કટકા કાપી તેમાં જરા દરેલાં મરી તથા બારીક વાટેલું નીમક નાખી હાથે કરી ચોલીને પછે ખાવા.

૧૭૩૨ **કાંદાનો કચુંબર**—જોઇએ એટલા ખપ પ્રમાણે કાંદા લેવા. પછે છરીએ કરી તેની ઉપરના તથા નીચેના દીચકાંને કાપી કાહાડી છોલીને શમારવા. પછે દરએક કાંદાનાં ઉભા બબે ફારચાં કાપવા. અને તે દર ફારચાંને હાથમાં જરા આરૂં પકડી છરીથી બારીક કચુંબરના જેવી કાટરીઓ એક કલઈની અથવા ચીનીની રકાબીમાં કાપી કાહાડવી. ત્યાર બાદ એ કાંદાની કચુંબરના પ્રમાણ પ્રમાણે તેમાં લીલી હરદ તથા આદુના કટકાને છોલી જીની જીની કરચો કરી નાખવી. તથા મરજી પ્રમાણે મરચાં કોકમીર અને ગોલની ભાજીને જીની કાપી ઉપરથી નાખવી, તથા કચુંબરનાં પ્રમાણ પ્રમાણે નીમક નાખી હાથે કરી ચોલીને તેમાં શારો શરકો રેડી મેલવીને ખાવી. જો મુશાફરીમાં શરકો નહી મલે તો તેને બદલે થોડી નવી આંમલી લઇ એક પીઆલાંમાં નાખી થોડું પાંણી રેડી તેમાં આંમલીને હાથે કરી ચોલીને એ આંમલીનું પાંણી તેમાં રેડીને મેલવી નાખવી એટલે શરકાની ગરજ શારશે.

૧૭૩૩ **ખાતાં લીંબુ કાપવાની રીત**—ગોશત, મરઘી તથા માછલીનાં કેટલીક જાતનાં પકવાંનોની વાંની ઊપર ખાતાં લીંબુની ચીરોનો રશ નીચવવાથી ઘણો શવાદ આપેછે, એવી જાતનાં લીંબુને કાપતી વખતે તે ચુંઠાઇ નહી જાય એવી રીતે કાપવાં હોય તો જોઇએ એટલાં ખપ જોગાં લીંબુ લેવાં પછે તે લીંબુને હાથમાં ઊભું પકડી છરીએ કરી બતાશાના જેવી ગોલ એક ચીર એક બાજુથી કાપી કાહાડવી. પછે બાકી રહેલાં લીંબુને વચોવચમાંથી ઉભી બે ચીરો કાપી કાહાડવી, અને તે બેઉ ચીરની ઉપરનો બરડો કાપી કાહાડી નાખવો તથા છરીની અનીથી બીયાં કાહાડી નાખી રકાબીમાં મુકવી. એ પ્રમાણે જેટલાં લીંબુ હોય તેની ચીરો કાપી કાહાડવી. પણ યાદ રાખવું કે દરએક લીંબુની ઉપર પ્રમાણે ૩ ચીરોજ કરવી ચાર ચીરો કરવી નહી. જો કોઇને હાથમાં બરાબર ચીર કાપતાં નહી આવડે તો ટેબલ અથવા પાટીઆં ઉપર લીંબુને ઉભું મુકી ઉપર પ્રમાણે ચીરો કાપી કાહાડવી. એ લીંબુની પેહેલી ગોલ ચીર કાપવામાં એટલી સફાઇછે કે તે ચીરની શાથે લીંબુનો ડડીયો નહી કપાય.

૧૭૩૪ **કલેજીની કારી**—બકરાના હલવાંનની એક નાહાની આખી કલેજી લઇ કાપીને તેના જીના કટકા કરી ધોહીને જરા નીમક લગાડવું. પછે એક તપીલીને ચુલા ઉપર મુકી તેમાં આશરે ૧।। નવટાંક ઘી નાંખી ગરમ કરવું. ઘી કકરે કે તેમાં ૨–૩ નાહાલા કાંદાને જીના કાપી નાખવા, અને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરીને લાલ કરવા. પછે તેમાં કલેજી નાખી ચમચ કરીને ઊપરથી કારીનો મશાલો બે ચમચા ભરીને નાખવો, તથા નાલીએરની અરધી વાટીને ખમની તેનું ।।। શેરના આશરે દુધ રેડી સઘલાને ચમચે કરી સારીપેઠે મેલવી દેવું. જયારે કલેજી ચરીને નરમ થાય કે ત

પીલીને ચુલા પરથી ઉતારી થંડી પાડીને ઉપરથી થોડો સરકો રેડવો. એટલે કલેજીની કારી થાશે. ગમે તો કલેજીને પાંણીમાં બાફી કાહાડી કટકા કાપીને ઉપલી રીતે બનાવો. ઉપર કહેલો કારીનો મશાલો ઘાંધીઓની અથવા મશાલો વેચનારાઓની દુકાંને તઈઆર વેચાતો મલેછે. (જુઓ બીજી સઘલી જાતની ગોશતની તથા માછલીની કારી ના૦ ૭૧૦ તથા કારીનો મશાલો બનાવવાની રીત ના૦ ૬૧૨)

૧૭૩૫ **કાંદાનો શાશ**—મોહટા ૪ કાંદાની કાટરીઓ કરવી અને તેમાં થોડો આટો, ઘી અને એક ઈંડું તથા અગત પડતું જીનું કાપેલું કોડમીર મરચું અને શરકો મેલવી સારીપેઠે દોહોવીને ચુલા ઉપર મેલવુ. કકરો પડે કે ઉતારી પકવાન ઉપર રેડીને ખાવો.

૧૭૩૬ **પલેન બીશકીટ**—૧ રતલ મેડો, ૧ ઈંડાંની દાલ, ૨ આંઊંસ ખાંડ. એ બધાને એક શરખું કરવું. પછે તેની પાટલી રોટલી વણવી, અને તેને બીસ[illegible] રમાં કટકા કાપી કાહાડવા અને પછે પતરાં ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી, શુકાઈને કઠણ થાય કે કાહાડવી. (જુઓ ના૦ ૫૫૪)

૧૭૩૭ **બટર બીશકીટ**—૧ રતલ માખાણ, ૧ બાટલી ગરમ કીધેલું દુધ, ૮ રતલ મેડો. એ શઘલાને શારીપેઠે મશલીને ગુંડવો, અને જયારે બધું એક શરખું ગુંડાઈને નરમ થાય કે તેને વેલણથી વણી જાડી રોટલી જેવું પોહોરૂં વણવું. પછે તેના બીસકીટના જેવા આકારમાં કટકાઓ કાપી કાહાડવા અને તેની ઉપર કાંટાએ કરી આંધરાં પાડવાં. પછે એ બીસકીટને ભઠીમાં મુકવાના પતરાં પર મુકી તેજી ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવી.(જુઓ ના૦ ૫૫૪)

૧૭૩૮ **સીડ બીસકીટ**—મેડો ૧ રતલ, ખાંડ ૪ આંઊંસ, જરા "કેરાવે સીડ" (વેલાતી જીરૂં), નાની અરધી ચમચી "કારબોનેટ આફ સોડા." એ સઘલાને દુધની કરીમ અથવા દુધની શાથે સારીપેઠે મસલીને મેલવવું. પછે તેને વેલણથી વણીને રોટલી જેવું પોહોરૂં કરવું. અને તેની ઊપર ગલાશ દાબીને બીસકીટના જેવા ગોલ આકરની કાહાડી ભઠીમાં તરત ભુંજી કાહાડવી (જુઓ ના૦ ૫૫૪)

૧૭૩૯ **સીનામન બીસકીટ**—૬ ઈંડાને એક વાશણમાં ભાંજી શારીપેઠે તેનો કફ ચહડાવવો. પછે તેમાં ૦॥ રતલ ચારેલી ખાંડ, ૦। આંઊંસ છુંડેલી તજનો બારીક ભુકો અને એક વાઈનિ ગલાસ ભરીને "આરંજ ફલાવર વાટર" અથવા ગોલાબ નામવો. પછે તેમાં ૦॥ રતલ મેડો નાખી બધાંને શારીપેઠે મસલીને મેલવવો. પછે વેલણથી પાતલી રોટલી જેવું વણવું. ત્યારબાદ મરજી પ્રમાણે (ફેનસી) કટકાઓ કાપી કાહાડી ભઠીમાં મુકવાની પતરાંની કહરાઈ પર માખણ લગાડી તેમાં એ બીસકીટ મુકી ધીમી ભઠીમાં આસરે ૨૦ મીનીટ રાખી ભુંજી કાહાડવી. એને તજની બીસકીટ કેહેછે. (જુઓ ના૦ ૫૫૪)

૧૭૪૦ **કેરાવે સીડ બીસકીટ**—૧ રતલ મેડામાં ૦। રતલ માખાણને શારીપેઠે મસલવું. પછે તેમાં ૦। રતલ ચારેલી ખાંડ તથા ૩ ઈંડાંને ભાંજી દોહોવીને તેમાં નાખવા. તથા તેમાં જરા વેલાતી જીરૂં (કેરાવે સીડ) નખી સારીપેઠે મેલવીને ગોરો બનાવવો. જો ઇએ તો આટો મસલવામાં જરા પાંણી લેવું. પછે એ ગોરાને વેલણથી વણી આશરે ૦। ઈંચ જાડી રોટલી વણવી. પછે તેના ગોલ બીસકીટના જેવા કટકા કાપી કાહાડી ઉપર કાંટાએ કરી નાકાં પારવાં. પછે તેને ભઠીમાં મુકવાની પતરાંની કહરાઈ પર સુકો મેડો ભભરાવી તેમાં મુકવી, અથવા જોઈએ તો તારના

(વાએર ફ્રેમ) ચોકતાં ઉપર મુકી આસરે ૧૦ મીનીટ શુધી ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવી. (જુઓ નાં૦ ૫૫૪)

૧૭૪૧ **આરારૂટની બીસકીટ**—૦। રતલ માખણ, ૦। રતલ મેડો, ૦। રતલ ચારેલી ખાંડ, ૩ આંઊંસ આરારૂટ. પેહલાં માખણને ભાંગી તેની કરીમ બનાવવી અને તેમાં સારીપેઠે દોહોવેલું ઇંડું થોડું થોડું નાખતા જવું. પછે તેમાં ખાંડ મેડો અને આરારૂટ નાખીને બધાંને સારીપેઠે એક સરખું મેલવી નાખો. પછે તેને ભઠીમાં મુકવાની પતરાંની કહરાઇમાં સારીપેઠે તેલનો હાથ લગાડી, પેલી મેલવણી ચમચામાં લેઇ નાના નાના ડટકાં ઉપર નાખવા. પછે ધીમી ભઠીમાં આસરે ૦। કલાક સુધી ભુંજવા મુકવી. (જુઓ નાં૦ ૫૫૪)

૧૭૪૨ **શીંગર બીસકીટ**—૩ રતલ મેડો, ૦॥ રતલ ચારેલી ખાંડ, ૦॥ રતલ માખણ અને લીંબુના એશેન્સના થોડાં ટીપાં એ સઘલાંને મેલવી નાખી એ આતો કઠણ મસલી શકાય એટલું દુધ નામીને સારીપેઠે મસલવો. પછે તેની લાંબી લાકડીઓ વણવી. પછે તે લાકડીઓના પાંચ પાંચ ઇંચ લાંબા કટકા કાપી કાહાડવા. પછે એ કટકાઓને બીસકીટ ભુંજવાના પતરાં ઉપર મુકી ગરમ ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવી. (જુઓ નાં૦ ૫૫૪ બીજી તરેહવાર જાતની બીસકીટ.)

૧૭૪૩ **રાએલ બીસકીટ**—૧। રતલ મેડો, ૧ રતલ માખણ, ૧ રતલ ચારેલી ખાંડ, થોડી લીંબુની મસલેલી ખાંડ (લીંબુની છાલને ખાંડના ગાંગરા ઉપર શારીપેઠે મશલવી, પછે છરીએ કરી તે મશલેલી ખાંડને ઓખવી કાહાડવી જેથી લીંબુનો વાશ તેમાં રેહેશે એટલે લીંબુની મસલેલી ખાંડ થશે.) તથા ૮ ઇંડાં એ બધાંને એક બીજામાં ભેલીને શારીપેઠે મસલવો. પછે વેલણથી પોહોરૂં રોટલીના જેવું વણી, કાપણીથી કરી ગોલ બીસકીટો કાપી કાહાડવી તથા તેની ઉપર દોહોવેલાં ઇંડાંની આંગલી ફેરવી જીની કાપેલી બદામની સલેસ તથા આરંજની છાલની જીની જીની કરચો કરી ભેલી નાખીને બીસકીટ ઉપર ભભરાવીને દાબવી. પછે પતરાં ઉપર મુકી ધીમી ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવી.

૧૭૪૪ **દરાખની બીસકીટ**—ઘઉનો આટો ૨ રતલ, માખણ ૧ રતલ, ખાંડ ૧ રતલ, સુકી કાલી દરાખ ૧ રતલ. ઇંડાં ૩ નંગ, દુધ ૦॥ પેંટ, બરાંનડી ૧ ગલાસ, પોરટવાઇન ૨ ગલાસ. પેહેલા આટો, દરાખ, ખાંડ અને માખણને શારીપેઠે કાલવીને મેલવી નાખવા અને તેમાં ઉપરથી દુધ, ઇંડાં, બરાંડી અને પોરટવાઇન મેલવીને રેડી દેવો. પછે તેમાંથી મરજી મુજબના કકડા કરીને ભઠીમાં ભુંજવા.

૧૭૪૫ **વાટર કેક**—૧ રતલ મેડો, ૦॥ રતલ માખણ, ૦॥ રતલ ખાંડ, ૨ આંઊંસ કેરાવેસીડ (વેલાતી જીરૂં.) પેહલાં માખણને મેડામાં નાખી સારીપેઠે મસલીને મેલવવું. પછે ખાંડનો બારીક ભુકો તથા વેલાતી જીરૂં નાખવું. ત્યારબાદ એ મેલવણી પાટલી વણી શકાય એટલું દુધ નામી શારીપેઠે મેલવી નાખવી. પછે એમાંથી થોડો થોડો લેઇ જરા સુકો આટો ભભરાવીને વેલણથી કરી ઘણીજ પાટલી બીસકીટના જેવી વણવી. પછે કાટાથી ઉપર ફરતાં નાકાં પારી માખણ લગાડેલા કાગજ ઉપર મુકી થંડી ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવા. (જુઓ બીજા શઘલી જાતના કેક બનાવવાની રીત નાં૦ ૫૨૯)

૧૭૪૬ **કલેજીનો સાસ**—બકરાના હલવાનની એક આખી કલેજીને ધોઇને એક તપીલીમાં નાખી પાંણી રેડવું. પછે ચુલા ઉપર મુકી નરમ બાફી કાહાડવી. પછે તેના કટકા કાપી જરા નીમક તથા લાલ મરચાંની ભુકી નાખીને મેલવવું. પછે તપીલીમાં આસરૂ

નવટાંક ઘી નાખી તેમાં બે નાના કાંડાને જી ણાં કાપી લાલ કરવા. પછે તેમાં કલેજી ના ખી ચમચે મેલવી દેવા, તથા એક પેઆલામાં થોડો સરકો રેડી તેમાં એક ઇંડું ભાંજી દો હોવીને ૧ તોલો ચણાનો આતો નાખી ૨ મર ચાં તથા કોઠમીરને જીનું કાપી સઘલાને મેલ વીને એ સરકો પેલી કલેજીની તપીલીમાં રેડી દેવો. કકરો પડવા આવેને ચુલા ઉપરથી ઉ તારી પારવું. એટલે કલેજીનો સાસ થશે.

૧૭૪૭ **ફુડણાનો સાસ**—તાજા ફુડણાના જીણા પાતરાંની બે નાહાની જુરીઓ લેઇ તેના પાતરાં દાંખરી પરથી શોહોરીને પાંણી માં ધોઇ નાખી ચારણીમાં નીગરાતાં કરવાં, જયારે પાંણી સુકાઇ જાય કે એક કાચના પેયા લામાં એ પાતરાં નાખી તેમાં એક ચમચો ભ રીને રાતી ખાંડ નાખી શારીપેઠે ચોલીને થોડો વાર રેહેવા દેવો. પછે તેમાં ૦। પેંટ સોજો સરકો નામી તે ખાંડ પીગલી જાય ત્યાં સુધી ચમચાએ કરી મેલવી દેવો. આસરે બે કલા ક રેહેવા દેઇ ફુડણાના પાતરાંને તેમાં ચો લીને સરકો ગાલી લેઇ સીસીમાં ભરી રાખો. એવી રીતનો બનાવેલો સાસ ગોસતના પકવાં નો ઉપર છાંટવાથી ખાધામાં ફુડણાનો વાશ લા ગશે. **બીજી રીત**—પોંહોરાં મોહોડાંની એક બાટલીમાં મોહોડાં સુધી ફુડણાનાં પાતરાં ભરી તેની ઉપર સરકો રેડી મોહોડાં સુધી ભર વી. પછે બુચ મારી બે ત્રણ અઠવાડીયાં સુધી મુકી રાખી, ગારી કાહાડીને બીજી બાટલીમાં ભરી રાખવો.

૧૭૪૮ **કરી વાઇન**—૬ આંઊંસ કા રીના મશાલાને ૧ ગેયાલન શેરીવાઇનમાં નાખી ૧૦ દાહાડા સુધી રેહેવા દેવો. પછે ગારીને બાટલીઓમાં ભરો. એ પકવાંન ઉપર છાંટ વામાં આવેછે.

૧૭૪૯ **તલના લાવરા**—૦॥ શેર સફેદ તલ લેવા. અને તેને ચુંટીને સાફ ક રો. પછે તેને લોહોરી ઉપર જરા ભુંજી કાહા ડવા, પછે એક તપીલીમાં ગોર ૧॥ શેર અને ૦॥ પાશેર ઘીનો ચીકી જેવો ચાસ બનાવી તે માં પેલા તલ નાખી મેલવી દેઈ તેના નાધલા નાધલા લાવરા બનાવવા. બનાવતી વખતે હા થને વલગે નહી તેથી જરા જરા ઘી લગાડતા જવું. ગમે તો ઘી થોડું લેવું. બજારમાં જે લાવરા વેચાયછે તેમાં જાહાજું ઘી નાખતા ન થી. જો વધારે બનાવવા હોય તો ઉપર પ્રમા ણે તલ, ગોલ, તથા ઘી વધારે લેવું.

૧૭૫૦ **સીંગના લાવરા**—૦॥ શેર ભુંજેલી સીંગના દાણાના ઉપરથી રાતાં છલતાં કાહાડી નાખી માત્ર સફેદ દાણા લેવા. પછે એક તપીલીમાં ૧॥ શેર ગોર તથા ૧॥ પાશેર ઘીનો ચીકી જેવો ચાસ કરી તેમાં સીંગના દા ણા નાખી મેલવી દેઈ તેના નાઢલા નાઢલા લાવ રા બનાવવા ગમે તો ઘી થોડું લેવો. બજાર માં જે લાવરા વેચાયછે તેમાં જાહાજું ઘી ના ખતા નથી. જો વધારે બનાવવા હોય તો ઉ પર પ્રમાણે, સીંગના દાણા, ગોલ તથા ઘી વધા રે લેવું.

૧૭૫૧ **સીંગની ચીકી**—૦॥ શેર ભુંજેલી સીંગના છોલેલા સફેદ દાણા લેવા. પછે ૧॥ શેર ગોર અને ૧॥ પાશેર ઘીનો ચી કી જેવો ચાસ બનાવી તેમાં સીંગના દાણા ના ખી મેલવી દેવા. પછે એક ખુમચા અથવા લાકડાંનાં પાટીયાં ઉપર ઘી લગાડી તેની ઉપર એ મેલવણી નાખી જરા લાકડાંનાં વેલણથી વણીને પોહોરૂં પાંથરવું. પછે છરીથી ચાર ચાર આંગલના કાપ મુકવા. સુકાયા પછે કાહા ડી લેવી. બજારમાં જે ચીકી વેચાયછે તેમાં જાહાજું ઘી નાખતા નથી. જો વધારે બના વવી હોય તો ઉપર પ્રમાણે ઘી, ગોલ તથા સીંગ ના દાણા વધારે લેવા.

૧૭૫૨ **ચણાની ચીકી**—એ ચીકી ઉપર પ્રમાણેજ બનાવવી. (જુઓ ના૦ ૧૭૫૧) પણ એમાં ફરક એટલોજ કે સીંગને બદલે ભુંજેલા ચણા લેવા. અને તેને સાફ કરીને તેની ઉપરના છલતાં કાહાડી નાખી ઉપલી રીત પ્રમાણે બનાવવી.

સંસાર ઉપયોગી બનાવટ સંગરહના ભાગ પેહેલા તથા બીજા વીશે વરતમાંન પતરોનાં મત.

" ...... આ પુસતક મધે પકવાંનો ઉપરાંત બીજી ઘણી પરચુટણ બનાવટોનો ઘણો ઉપયોગી સંગ્રહ આપયોછે. જેથી ફકત ખાનું પકાવનારાઓને નહી પણ ફરસુદ વાલું હરેક માણસ એ ચોપડી હાથમાં ધરવાથી તે મધેની બીનાથી પોતાનો વખત ઘણીજ ફાયદા ભરેલી રીતે કાંમે લગાડીને તેમાંથી રમુજ મેલવી શકે એટલુંજ નહી પણ ઘણીક વસતુઓ પોતાના હાથે બનાવીને તેનો ઉપયોગ કરવાને શકતીવાંન થાય. આ પુસતકમાં ઘણાંક અંગરેજી પુસતકો તથા ગુજરાતી ચોપાંનીઆંઓ માહેલી પણ કેટલીક બીનાનો સમાવ કરયોછે, જેથી સામતી રીતે લેતાં તે એખલા પારસીઓનેજ નહી પણ સઘલી દેશી કોમોને ઘણું ઉપયોગી થઇ પડે એવુંછે. આ ચોપડીની કીંમત ૧ રૂપીઓ રાખીઆથી તે સઘલાઓને ખરીદવાને બની શકે એવુંછે. આ બનાવટ સંગ્રહ હાલના પેહેલા ભાગમાં આટલી બધી બીના સમાવેલી હોવાથી તેનો બીજો ભાગ થોડા વખતમાં બાહેર પડનારછે તેમાં એથી પણ વધુ ભંડોલ સારી છપાઈ સાથ સમાવવાંમાં આવશે હેવી આશા રાખી શકાયછે."

(અખબારે સોદાગર, નં૦ ૬૦—તા૦ ૬ ઠી ફેબરવારી ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... આ "બનાવટ સંગ્રહ" ની રચના સારા આકારમાં કરવામાં આવીછે, અને તેમાં મન પસંદ સવાદીશટ પકવાનોનો એક સંગરહ આપવા શાથ, તરેહવાર જુદી જુદી જાતની ૮૦૦ બનાવટોનો સામટો જથો સમાવામાં આવયોછે, એવી ચોપડી આપણા દરરોજના સાધારણ ઉપયોગ માટે ઘણી સારી દેખાયછે, અને તે અકશર કરીને પારસી કુટુંબોને વધારે ઉપયોગી માલમ પડેછે. તેમાંથી તરેહવાર સંસાર ઉપયોગી ચીજો બનાવવાનું ગ્નાન મલેછે, અને ખરેખર તે "Enquire within on every thing" ના જેવી આપણને નજર આવેછે. તેની છપાઇ જોકે ઘણી ઊંચી નથી, તોપણ સામતી રીતે લેતાં તેનો આકાર ઠીકછે, અને તેની અંદર જે જાતનો માવો ભરવામાં આવયોછે તે સાથ સરખાવતાં તેની રૂ૧) ની કીંમત સસતી દેખાયછે."

(પજદાં પરસત તા૦ ૯ મી ફેબરવારી ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... આ બનાવટ પોથીમાં ફકત પકવાંન અને મીઠાઈ બનાવવાનું નહી પણ વીદયા, હુનર, વઇદક, વેહેવાર તથા દરરોજ વપડાતી સંસાર ઉપયોગી ચીજોનો સંગરહ કરયોછે, એટલે એ ચોપડી પણ કુટુંબોને ઘણી ઉપયોગી થઇ પડશે. હેવા પુસતકોને ઉતેજન મલવું જોઇએછે અને તેમ મલશે હેવી વકી રખાયછે." (જાંમે જંમશેદ તા૦ ૧૨ ફેબરવારી ૧૮૭૯)

—:o:—

“ ...... હુનર તથા વઈદિક તથા સંસાર ઉપયોગી ચીજોની બનાવટો તથા ખાણાપીણાને લગતી લગભગ ૮૦૦ થી વધારે તદબીરોના સંગરહનું એ પુશતકછે અને શંશારી ખટલામાં તથા બબરચીખાનાના કાંમમાં ગુંતેલાઓને અને ફુરશદના વખત મોજ મજાહમાં ગુજારનારાઓને એ પુશતક ઘણું ઉપયોગી ઠડશે એવું હમે કબુલ કરીએ છઈએ. અશલ અંગરેજીમાં છપાયલાં પુશતક ઉપરથી એ ચોપાંનીઉં ઉભું કરયામાં આવયુંછે, તેથી તે મધેની બાબદો અને બનાવટોની વાતો ભરોશો રાખવા જોગ હશે ખરી. .... એની કીંમત જે માત્ર એક રૂપીઓ રાખે આમાં આવીછે તે, તે પાછલ લેવાયલી મેહેનત અને થયલા ખરચ તરફ જોતાં ઘણી આકરી નથી.”

(સતીઅ મીતર તા૦ ૧૬ મી ફેબરવારી ૧૮૭૯)

—:o:—

“ ...... વીવીધ વીશયો કેમ બનાવવા તેનો ખુલાશો એમાં આપવામાં આવયોછે, જે કે દરએક માણસોને તે ઘણો કીમતીછે અને તેની એકકી નકલ પોતાની પાશે રાખવા જોગછે. એ પુશતક રૂ૦ ૧ ની કીમતે ઘણું શશતુંછે તે તેનાં બનાવનારની મેહેનતના પ્રમાણમાં ઘણી નથી.”

(દેશી મિત્ર તા૦ ૩ જી એપરેલ ૧૮૭૯)

—:o:—

“...... આ પુશતકમાં રચનારે પોતાનાં ભેજાંનો શારો ઉપયોગ કરેલો દીશેછે. તેમાં દરએક ચીજોને જુદા જુદા શંક્ષેપમાં આપીછે, તેથી વાંચનારને તે વિશયનો દરએક વિસ્યોથી શાથે રચેલો હોવાથી અખતરાઓ અજમાવી જોવાને કંટાલો ન છુટતાં ઉલતી મજાહ ઉપજે એવી રીતે કરવાને પણ બનાવનારે શારી મેહેનત લીધી હોય એવું અમને લાગેછે. એ માટે વાંચનારી આલમને હમો ભલામણ કરીએછે કે કોઈબી દેશીને આ ચોપડી ઉપયોગી થયા વના રહે એવી નથી; કારણ કે એમાનો એક અખતરો જો કોઇ અજમાવી જુવે તો એની કીમત તેને ભારી લાગશે નહી. એવા ઉપયોગી પુસ્તકો ઈંગરેજીમાં થઈ ગયલાંછે પણ આપણા દેશીઓમાં તેની ઘણી ખુટછે આશતે આશતે પાર પરતી જાયછે તે જોઇ હમને ખુશાલી ઉપજેછે; હમો હમારી ફરજ અદા કરતાં જણાવીએ છીએ કે આ શંશાર ઉપયોગી બનાવટ શંગરહનો બીજો ભાગ જે બાહાર પાડવાની ધારણા રાખેછે, તેમાં તેમને દેશીઓ તરફથી શારૂં વજન મલે તો શારૂં એવી ભલામણ કરીએ છીએ, કારણ કે એવાં કાંમોને ઉતેજન મલવાથી બીજા કેટલાએકની ખુટછે તે પુરી પાડવાને કોઈ પણ હીમત કરશે. આ ચોપડીની કીમત રૂ૦ ૧) રાખ્યોછે. તે એની રચના અને મેહેનત જોતાં ઘણીજ થોડીછે. જેથી આ ચોપડી કોઈબી શખશને ખરીદવામાં ભારી પડે એમ નથી. માટે હમો શરવે દેશીઓને ભલામણ કરીએ છીએ કે આ શંશાર ઉપયોગી બનાવટ શંગરહ એક એક નકલ તેઓ સઘલાઓએ પોતાના ઘરમાં રાખવી જોઇએ અને તે રાખવા લાયકનીજછે.”

(ભરૂચ સમાચાર તા૦ ૩ જી એપરેલ ૧૮૭૯)

—:o:—

“ ...... એ ચોપડી શંશારાદીક કાંમને ઉપયોગી ૮૦૮ જાતની રીતો પારસી ગુજરાતી ભાષામાં બતાવીછે તેમાંની કેટલીક હીંદુ લોકોને પણ ઉપયોગીછે.”

(હિતેચ્છુ તા૦ ૧૦ મી એપરેલ ૧૮૭૯)

—:o:—

" ..... ચોપડીમાં આથશાને આઠ જાતની પારસી તથા હીંદુને કાંમ આવે એવી રીતે લખેલીછે. એ ચોપડીની મેહેનત જોતાં એક રૂપીઓ કીમત કુછ ખીચાતમાં નથી."

(ગુજરાત સમાચાર તા० ૧૨ મી એપરેલ ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... એ પુસતક પારસી, મુશલમાન વગેરે આ દેશના બીજા લોક જેમને ખાધા પીધાની ધરમ શંબંધી કાંઈ હરકત નથી તેવા લોકોને એક પાક શાસ્ત્ર દાખલ શારૂ ઊપયોગીછે, તેમ એ એકશો અથાવીશ શફાના પુશતકની રૂ૧) કીમત રાખીછે તે ઘણી વધારે નથી. માટે આશાછે કે એ પુશતકની કદર જાણનારા લોકોમાં એનો શારો ઉઠાવ થઇ એનો બીજો ભાગ બાહાર પાડવામાં એ રચનારને અછું ઉતેજન મલશે." (આરય મિત્ર તા० ૧૩ મી એપરેલ ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... શાફ જણાયછે કે બનાવનારે પોતાના કુવત કરતાં વધારે કાંમ માથે ઉઠાવી લીધુંછે. તેની ભાશા ઘણી અધુરીને અસુધછે, પણ જુદી જુદી બાબતો તારવી કાહાડવામા ઘણી મેહેનત લીધેલીછે. બનાવનારે પચાશ જુદાં જુદાં કાંમ માથે લેવાને બદલે ફકત પકવાનો અથવા તો નુશખાઓ ઊપર ધેઆંન આપયું હતે તો વધારે શારી રીતે બાહાર પડી શકતે. એટલું છતાં હાવા પુશતકની આપણામાં ઘણી જરૂરછે અને શેઠ બરજોરજીએ આવી ખુટ પુરી પારવામાં ભાગ લીધોછે તે માટે તેમને ઊતેજન મલવું જોઇએછે. ઘણા ખરા નુશખા અંગરેજીને આધારેછે અને કોઇ કોઇમાં નવનું દોઢ થઇ ગયલું દેખાયછે તેમાં બનાવનારનો વાંક કહડાઈ શકાતો નથી. ચોપડાની કીમત રૂ૧) ઘણી ઓછીછે......" (નુરે એલમ માશ મે ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... શંશારના શાધારણ કામકાજમાં અને દરરોજના ખપમાં આવે એવી અગતની બાબતોને ચુંટી કાહાડી તેનો આએ શાંમટો શંગ્રહ કીધોછે, અને એ શામટી બાબદોને જુદા જુદા વરગમાં વેહેંચણી કરવાની શારી શમજ એના બનાવનારે લીધીછે, જેથી એ પુશતક તેના વાંચનારને થોડી મેહેનતે ઘણું મેલવી આપેછે, અને જયાં સુધી ઘટતી શંભાલથી એ કાંમ ચાલશે ત્યાં સુધી તે શરવેની પશંદગીને લાયક ઉતરશે. અગત કરીને આએ પુશતકમાં તરેહવાર જાતના શવાદીશટ પકવાંનો ઘણી શંભાલથી અપાયલા દીશેછે. એ ચોપડીની કીમત ફકત રૂ૧) રાખીછે જે તેમાં શમાવેલી બીના શાથે શરખાવતાં ઘણી થોડીછે. એ ચોપડીની છપાઈ પાછલ એના બનાવનારે જરા વધારે ખરચ કીધો હતે તો હાલના કરતાં તે વધારે ખુબી ભરેલી થઇ પડતે એમાં કાંઇજ શક નથી." (જ્ઞાન વરધક માશ મેહે ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... આ ચોપડીમાં વિધ્યા, હુન્નર અને વઇદક સંબંધી બહુ વીચાર લખ્યાછે તથા આપણે નીત્ય વાવરવાનાં કાંમમાં અવસ્ય જોઇએ એવી સંસાર ઉપયોગી વશતુઓ બનાવવાના પ્રકાર લખ્યાછે. જાદુ તથા રશાયણી પ્રયોગ કરવાના પ્રકાર લખ્યાછે. દેશી, ઇંગરેજી સઘલી જાતની મીઠાઇઓ બનાવવાના પ્રકાર લખ્યાછે. હાલની સુધરેલી રીતિ પ્રમાણે બહુ પ્રકારના સ્વાદીષ્ટ અને જમનારનું મન પ્રશન્ન થાય એવા પકવાંન બનાવવાના પ્રકાર લખ્યાછે. આ ચો

પડી સઉ માણસ જાતીના ઉપયોગનીછે. આ ચોપડીના ૧૨૮ મોટાં પૃષ્ટછે. એનું મુલ્ય રૂ ૧ છે. ગ્રંથ અને ગ્રંથ રચનારની મેહેનત જોતાં મુલ્ય છેક થોડુંકછે, માટે રાખનારને મુલ્ય બહુ આકરૂં પડે એવું નથી.” (બુદ્ધી પ્રકાશ. માશ જુન ૧૮૭૯)

—:o:—

“...... એમાં ઘણી ઊપયોગી બાબતોનો સમાશ કરવામાં આવયોછે જેથી તે ઘણું ઉપયોગી ઠરેછે. માટે સઘલાઓને ખરીદવાની હમે સુચના કરીએ છીએ.”

(સમશેર બાહાદુર તા૦ ૨૯ મી અક્ટોબર ૧૮૭૯)

—:o —

“...... અંગરેજી તથા ગુજરાતી ચોપડીઓ અને ચોપાનીઆમાંથી લીધેલા અને કેટલાંક નવા નુસખાઓનો આ પુશતકમાં સંગ્રહ કીધેલો દીશેછે. એના છેલા ૨૫) સફાઓમાં સવાદીષ્ટ પકવાનો બનાવવાની રીતનો સંગ્રહછે, જે“એ કાંમની અંદર માહીતગાર અને બનાવનારાઓને પુછીને લખવામાં આવ્યોછે.” (વિધ્યા મિત્ર માશ જુન ૧૮૭૯):

—:o:—

“...... એમાં સંગ્રહ કરતાએ ઘણાક અંગરેજી ગ્રંથોનો તથા અંગરેજી અને ગુજરાતી ભાષામાં છપાતા માસિક ચોપાન્યાઓનો આધાર લીધોછે. એવાં પુસતકો અંગરેજીમાં ઘણાંછે પણ આપણી દેશી ભાષામાં થાયલા દીઠામાં આવતા નથી...... આ ચોપડી સઘલી કોમના લોકોને ઉપયોગીછે. હીંદુ લોકોને ફકત એ માહેલી મીઠાઈ અને પકવાન બનાવાની રીત અથવા પાક શાસ્ત્ર પસંદ પડશે નહી...... બીજી બધી રીતે એ ચોપડી સારીછે. કીમત એક.રૂપીઓછે તે ઘણી નથી......” (સ્વતંત્રતા. માશ અક્ટોબર ૧૮૭૯)

—:o:—

“...... સંસાર ઊપયોગી જુદી જુદી ચીજો બનાવવાના પ્રયોગ વિસ્તારથી અને સેહેલાઇથી સમજાણ પડે તે રીતે એમાં જણાવેલાછે. ખરે આ ચોપડી બહુ ઉપયોગી પ્રગટ થઇછે, તેથી કરતાએ લીધેલો આશ્રસ્તુતિપાત્રછે. દેશીઓને અમે વાંચવા ભલામણ કરીએ છીયે.”

(સ્વદેશવત્સલ. મારગ શિરષ સવંત ૧૯૩૬)

—:o:—

“...... એમાં નોખી નોખી જાતિની બનાવટો વિશે વિવેચન આપેલુંછે. તેમાં ઓછામાં ઓછી ૮૦૦ બનાવટો પેહેલા ભાગમાં સમાવેલીછે. એ બનાવટો સંસારોપયોગી હોવાથી તે ચોપડી સર્વેને ઉપયોગી થશે એમ અમે ધારિએ છિએ......”

(આરય ધરમ પ્રકાશ. પોષ સવંત ૧૯૩૬)

—:o:—

“...... ઘણીએક ચીજોની બનાવટ કેમ કરી તે આ ચોપડીમાં આપેલી હકીગતથી માલમ પડેછે. આ ચોપડી દરેક કોમને ઉપયોગીછે અને જરૂરની વેલા તે મોહોટી ગરજ સારેછે. મી૦ બરજોરજીની આ કોશીશ લોકોને સુતર કરી આપનારીછે તેમાં જે જે વસતુઓ કેમ બનાવવી તેનો જે હેવાલછે તે મુજબ બનાવવા કેટલીક ચીજો શેહેલથી તઇઆર કરી શકાય.

અને તે વેચવાને એક દુકાન ઉઘાડે તો તે એક વેપારી થઇ પડે તથા એક મોહોટો પરીક્ષક થઇ પડે. મી૦ ચીકન છાપનારે એ ચોપડી કેટલાંક પુસતક તથા ચોપાનીઆંના આધારે તેમજ પોતાની જાન મુજબ બનાવટ કરવાના ઇલાજો લોકોમાં ખુલા મુકીઆછે તે શાથે તેવણે લીધેલી મેહેનત જોતાં એ પુશતકની રૂ૧ કીમતછે તે ભારે નથી."

(ગુજરાત મિત્ર તા૦ ૫ મી અકટોબર ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... એમાં જુદી જુદી ૮૦૦ બનાવટોનો સંગ્રહછે અને દરેક કુટુંબને તે ઉપયોગી થઇ પડે તેમછે. કીમત રૂ૧. એકછે કે જે તેની રચના અને મેહેનતના પ્રમાણમાં વધારે નથી."

(સુરય પ્રકાશ તા૦ ૩૧ મી જાનેવારી ૧૮૮૦)

—o::—

" ...... એમાં ઘણી ઉપયોગી બાબત ઉપર લખાણ કરીને એ પુસ્તકને કીમતી બનાવવાને તેના રચનારે ખામી રાખી નથી. આવા ૮૦૮ વિષયો ઉપરના લખાણના પુશતકની એક રૂ૧૦ જે કીમત રાખીછે તે તેની મેહેનતના પ્રમાણમાં કુચ બીશાત ધરાવતા નથી, તેથી હમો આશા રાખીએ છીએ જે પ્રજા તરફથી એવા લોકપયોગી કામકારોને આશ્રય મલશે.,'

(ન્યાય પ્રકાશ તા૦ ૨૩ મી ફેબરવારી ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... તેમાં આવેલી બાબદો ઘર શંશારી ઉપયોગનીછે એ વાત ખરી, તેમ તે રચવામાં અને તેને ગોઠવવામાં એ છપાવનારે પોતાની જોઇતી મેહેનત લીધેલી નજર આવેછે..... એ પુશતકમાં જે જે બાબદો સમાવવામાં આવીછે તે ઠીકછે......રશાયણી અને જાદુઇ અખતરા નવરાશને વખતે દીલખુશ કરવા તથા બીજા કામને લાયકનાછે...... એ છપાવનારની કોશેશ વખાણવા લાયકછે અને પ્રજાના શાધારણ લોકો તરફથી ઉતેજન મલવા જોગછે એમ કહીશું તો તે વધારે શરાગટ કેહેવાશે નહી."

(વેપાર વરતમાન તા૦ ૧૯ મી મારચ ૧૮૭૯)

—:o:—

" ..... અંદર શમાવેલી બીના વાંચવા લાએકછે; મુખ્ય કરીને બાવરચીઓને વધારે ઊપયોગી થઇ પડે એમ દેખાંયછે."

(ગુલ અફસાન માશ ડીશેમબર ૧૮૭૯)

—:o:—

" સંસાર ઉપયોગી બનાવટ સંગ્રહ નામના પુશતકનો પેહેલો ભાગ બાહાર પડવાથી તે મધે શમાવેલી દરેક ઊપયોગી બાબદોથી તેના બીજા ભાગ માટે જેવી આશા રાખી હતી, તે અંતે ખરી પડેલી જોઈ તેના બનાવનારને મુબારકબાદી દઈછીએચ. દેશી ભાશા અને મુખીય કરીને ગુજરાતી ભાશામાં એવી તરેહના પુશતકો મુદલ નથી. પણ આવી તરેહની આ પેહેલીજ કોશેશ આ મુજબ ચાલુ રાખવાથી તેના બનાવનારને શઘલી દેશી પ્રજા તરફથી પુરતો આશરો મલવો જોઇએ. આ પુશતકને છાજતી દરેક બીના પેહેલા ભાગમાં શમાવી હતી, તોપણ

"બનાવટ" એ શબ્દની હદ એટલી બોહોલીછે કે માત્ર એકજ ભાગના વીશતારમાં તેનો બનાવનાર શઘલી બાબદો પુરી કરી શકીઓ નહી જેથી હાલ તેનો બીજો ભાગ પ્રગટ કરીઓછે. આ બીજા ભાગની જે એક નકલ હમુને મલીછે તે જોતાં તે મધે બીજી ઘણીક પેહેલા ભાગમાં ન આવેલી વશતુઓની બનાવટની હકીકતો તેમજ બીજા શવાદીશટ પકવાંનો બનાવવાની રીત જણાવીછે. આ પુશતકની કીમત માતર રૂ ૧ રાખવાથી દરેક દેશી કુટુંબને તે અગત તરીકે ખરીદવાને અનગમતું લાગશે નહી." (અખબારે સોદાગર તા૦ ૧૮ મી શપટેમબર ૧૮૭૯)

—:0:—

"આ ચોપાનીયું તેનાં આગલાં ચોપાનીયાંનો બીજો ભાગછે, અને તેમાં તરેહવાર પકવાનો શાથ તરેહવાર અખતરા આપવામાં આવીયાછે. શંશારીઓને એ બીજો ભાગ ઉપયોગી દેખાયછે અને તેની શારી માંગણી થવી જોઇએછે.

(યજદાં પરશત તા૦ ૫ મી અકટોબર ૧૮૭૯)

—:0:—

"...... પેહેલા ભાગને માટે આપેલા વીચાર આબેહુબ આએ ભાગને પણ લાગુ પડેછે. તોપણું કેહેવા વનાં ચાલતું નથી કે બીજા તદન કચરા જેવાં એખરો પુશતકો નીકલેછે તે કરતાં આવાં પુશતકોને શાત શાબાસીછે." (નુરે એલમ માશ નવેમબર ૧૮૭૯)

—:0:—

"...... હરેક પારસી કુટુંબમાં ઉપયોગી બઇરાંઓને તથા ઉધરતી ઉમરની જુવાંન છોકરીઓને, તેમજ ખાણું—પીણું તઇઆર કરવાના કાંમ અને પેશામાં મશગુલ રેહેનારા ચાકરો અને બબરચીઓને એવાં પુશતક મધેની લખાવત ઘણીજ ઉપયોગી ઠઉશે અને પોતાનો વખત એક જાતનો ઘણો અગતનો હુનર શીખવા પાછલ તેમજ કરકશર અને મોજ મજાહ ભરેલા શારાં પકવાંનો બનાવાનું શીખવા પાછલ રોકી શકશે. ખાણા—પીણા અને પકવાનને લગતી તદબીરોનું પકું અને શારૂં ગ્નાન ધરાવનારા શખશોની ખુટ પારસી ટોલામાં મોટીછે અને એ ખુટનો ઉપાય કરવા શારૂં ઊપર કેહેઆ જેવા પુશતકનો શારા ઘેઆંનથી અભેઆશ કરવે જોઇએ." (સતીઅ મીતર તા૦ ૧૬ મી નવેમબર ૧૮૭૯)

—:0:—

"...... આએ બનાવટ શંગ્રહના બીજા ભાગમાં જાદુઇ તથા રશાયણી અખતરા, વઇદિક વીચાર અને બીજા ઉપયોગી નુશકા આપયાછે; તે ઉપરાંત તરેહવાર જાતના સ્વાદીષ્ટ પકવાનોના શંગ્રહથી એ પુશતકનો લગભગ અરધો ભાગ રોકયોછે; અને તે પાછલા ભાગપર હમો હમારી ખાશ પશંદગી બતાવીએ છીએ. એવા શાધારણ ખપમાં આવતાં પકવાનની શમજ પુશતકના આકારે પ્રસીધ્ધ થવાની ઘણી જરૂર હતી, અને તે જરૂર પુરી પાડતાં મી૦ બરજોરજી એ શારી શંભાલ લીધીછે. હમો મી૦ બરજોરજીને ભલામણ કરીએચ કે તેવણે પોતાના આએ બનાવટ સંગ્રહના બંને ભાગમાં જે પકવાનોની બનાવટ આપીછે તેમાં થોડાક બીજા ઊ

મરીને એક પકવાનની જુદીજ ચોપડી બનાવવી જેથી તેવું અગતનું પુશતક આપણી ઉધરતી છોકરીઓના હાથમાં આપવાને બની આવે." (ગ્નાન વરધક માશ અકટોબર ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... હમાણા એ ચોપડીનો બીજો ભાગ તપાસી જોતાં તેમાં જે શંશાર ઉપયોગી ચીજો તથા તરેહવાર પકવાનો તેમજ વીદીઆ હુનરને લગતી બાબતો ટુકમાં અને શેહેલાઇથી શંમજાવવામાં આવેછે. જે કે દરએક કોમને જરૂરની વખતે ફાયદા કારકછે અને એ ચોપડી ખાશ પણ જાતના ધંધાદારીને વધારે ઉપયોગીછે. એ ચોપડીની કીમત એક રૂપીઓછે તે તેના બનાવનારની મેહેનત અને ચોપડીની હાલત જોતાં ઘણી નથી."

(દેશી મિત્ર તા૦ ૧૬ મી અકટોબર ૧૮૭૯)

—:o:—

" ...... એ પુશતક જેમ માણસોને પોતાની ટેબલ ઉપર રાખવા લાયકછે તેમ ઓરત જાત જેમને વાંચતાં લખતાં આવડતું હોય તેઓને રાંધણીના ઓરડામાં રાખી મુકી ગરજ વખતે પાણા ઉઠલાવે તો જરૂર તેમને માટે પણ કેટલીક સુચના પોતાના તે કાંમના સુધારાને અંગે મલી શકે એમછે, એટલુંજ નહી પણ નવી નવી વાનીઓ શીખવા માટે એ પુશતક એક પાક શીક્ષક તરીકે પણ ઉપયોગી થઇ પડશે. માટે આશાછે કે પારશીઓમાં એ પુશતકનો શારો ઊઠાવ થશે." (આરય મિત્ર તા૦ ૨૮ મી શપટેમબર ૧૮૭૯)

સમાપ્ત

ભાગ તરીજો.

જાહેર ખબર

પારસી સ્ત્રી ગરબા તથા લગનસરામાં બેઠા બેઠા ગાવાનાં સહવેનાના ગીતોનો સંગ્રહ.

—:o:—

એ પુશતકની હાલમાં થોડીજ નકલ રહીછે. જેમાં પાસી સ્ત્રીઓમાં લગનશરામાં તથા બીજા શર અવશરે, પાછલી તથા આગલી રાતના ગવાતાં સઘલી જાતનાં શહવેનાનાં અને મોશારાના ગીતો તથા ગરબાઓ મલીને શવાશો (૧૨૫) ગીતોનો સંગ્રહ કરીઓછે. એ પુશતક મોહોટા ૫૦૦ શફાનું થયુંછે. **કીમત રૂ૫) પાંચ રૂપીઆ** દેશાવરવાલાઓએ પોશટેજ તથા ટીકીટનો વટાવ મલી રૂ૦।= છ આના વધુ વાલવા, નાટપેડ કાગજ લીધામાં આવશે નહી. એમાં આવેલા ગરબા તથા ગીતોની વીગતઃ—

સહવેનાનાં ગીતોની વીગત:—શફી શુરજ ભલે ઉગેઆનું ગીત, ઉથોના ગોરા ઉથો શામલીઆનું ગીત, પાંજરેથી પોપટજી વાશેઆનું ગીત, તમોલીઆનું ગીત, લછબોલે લછમી કોણે ઘેર જાશેાનું ગીત, પાછલી રાતે માલનરીની છોકરીનું ગીત, મેહેતા હીરે જરીઆનું ગીત, ભાઇશે બાઇ બેઠા ગોથરીનું ગીત, શુંનરા કેરી માચીરાનું ગીત, ડુંગરીઆની કંને સુરજ ઊગેઓ તેનું ગીત, ડુંગરીઆ ઉપર ડુંગરી એવા છપન કરોર દીવા બરે તેનું ગીત. **દીશે ગાવાના ગીતોની વીગત**:—નવજોતનું ગીત, આતશનું મોહોટું ગીત, નવે નગરથી બહરામન લગનનાં મુહુરત લાઓ તેનું ગીત, હમારા વેહેઆ ભરેઆ ઘેર કેમ જાણીએનું ગીત, લેહેરીઆનું ગીત, કાચી પાકી ઈટના ઓવરાનું ગીત. **સમી સાંહાંજના ગાવાના ગીતોની વીગત**:—લેમજીનું ગીત, રાજા મલનું ગીત, હલડના મુરતનું ગીત, આદરનીનું ગીત, માદોશરાનું ગીત, પેહેલું તથા બીજું છોકરા છોકરીને વાને ગાલવાનું ગીત, એલાતેલાનું ગીત, ઉકરડી નોતરવાનું ગીત, રૂરો તે આદર માશનું ગીત, જશાઓરાનું ગીત, **મોશારના ગીતોની વીગત**:—પાંચે વરણીને પાંચે આદરનીનું ગીત, વંનનીનું ગીત બીજું તથા તરીજું, શાશુ લેજેરે શોપારાનું ગીત, વર શાહાશું તે હરગવા નીશરેઆનું ગીત, ચોરી તથા હાથેવરાનું ગીત, દુધે પગ ધોએચ તેનું ગીત, દહી કુંમરૂ ખવરાવે તેનું ગીત, જુવો રમે તેનું ગીત, તહમ તપોના તપીઆનું ગીત, વરની માએ એશના માગે તેનું ગીત, ઉથોના શમડી હમુને વરાવોનું ગીત, ધંને ધંને દાહાડોનું ગીત, બાવારે બાવા હું પરણીને આઓ તેનું ગીત, વેહેવાઇ તાહારી શીરે શાંકરીનું ગીત, બાવાજીએ કણીઆ દાણ કીધાનું ગીત, લીલા તે વાશની વાશલીનું ગીત, લાબેની લારી તે લખીઆ મોકલેનું ગીત, શુંના સુના શુકરે શુંના ગહરેરે શોનારનું ગીત, ચહરે

આ ચંદનચોકમાં શર શુંદર રાએનું ગીત, ઉથોરે ત્શકર મંડનાર શકરમી વર ઉભો બારનું ગીત, વહઉ આવી તે વહઉ ભર્લેર આવીનું ગીત, **હંગનનીનાં ગીતોની વીગતઃ**—હંગનની નું ગીત પેહેલું, બીજું, તરીજું. વરશાદનું ગીત. **ગરબાની વીગતઃ**—શ્રી દાદાર હોરમજદ અથવા પાગસીના તીશે રોજનો ગરબો, પારસીના બાર માશનો ગરબો, પારસીના [illegible] તથા જશનનો ગરબો, મરહુમ શર કાવશજી જાંહાંગીર રેડીમનીનો ગરબો, શેઠ નશરવાંનજી રતનજી તાતાએ નવશારીમાં નવું દોખમું બંધાવયું તથા શેઠ દીનશાજી માંણેકજી પીટીએ નવી શધડી બંધાવી તેનો ગરબો, પુણેના દશતુર ખાંનબાહાદુર નશરવાંનજી જામાશજી જામાશઆશાની કીરતીનો ગરબો, શુરતનાં ખાનબાહાદુર અરદેશર કોતવાલનો ગરબો, શેઠ કામાજીની કીરોલની વાડીની ગરબી, મરહુંમ ડાકટર ભીમજીભાઇ રાંડેલીઆનો ગરબો, નવશારીની આંબાવાડીનો ગરબો. શુરતના શેઠ દાદા મોદીની અગીઆરીનો ગરબો, શેઠ લવજીભાઈ નશરવાંનજી વાડીઆની કીરતીનો ગરબો, પુણેનાં દશતુર ખાંન બાહદુર શેઠ નશરવાંનજી જામાશજી જામાઆશાનાનાં ઘેરના લગનનો ગરબો, શર બારટલ ફ્રીઅરનો ગરબો, લારડ નારથબરૂકનો ગરબો, મી૦ આનેશટીના જનમ તથા મરણનો ગરબો, પારસીની ડુંગરવાડીના કેશનો ગરબો, પ્રીનસ આફ વેલશનો ગરબો, કેસરેહીંદનો ગરબો, ગુજરાતના મોહોટી રેલનો ગરબો, નરશાહી મેહેતાની હુંડીનો ગરબો, નરશાહી મેહેતાએ પોતાની છોકરી કુવરબાઇને મોશારૂં કીધું તેનો ગરબો, ગોપીચંદ રાજાનો ગરબો, ગુજરીનો ગરબો, સુરતની મોહોટી આગનો ગરબો, સુરતના બાલચંદ વેરાગીનો ગરબો, કપુરચંદ રાજાનો ગરબો, રાએજી દેવજીનો ગરબો, લાલ કેમકીર્જનો ગરબો, હોધવજીના રૂશનાનો ગરબો, વાલાની વીનંનતીનો ગરબી, કેરીનો ગરબો, મુંબઈ અલબેલીનો ગરબો, શીતાની કંઠ કાચરીનો ગરબો, ભાઠેની પોરીની રમુજી ગરબી. બાર માશના વાહાલાજીનો ગરબો, પંદર તથીની ખુડણી પેહેલી, બીજી, તથા ત્રીજી, ગેરીઆનો ગરબો, ગરબાની રમુજી સલાંમ. ઇતીઆદી, ઇતીઆદી.

એ ચોપડી નીચલે ઠેકાણેથી રોકડી કીમતે મલશે.

મુંબઈ, ખેતવારી અગીઆરી મોહોલામાં શોરાબજી હોરમજી
ચીકન છાપનાર—ઠેકાંણું શેઠ કાવશજી માજરાના ઘેરમાં.